


**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВТЕІ КНТЕУ

 **Н. Л. Замкова**

28 09 2020

ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

ETHNIC COOKING

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	/ bachelor
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ Manufacturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології»	/ Food technologies
Освітня програма	Харчові технології	/ Food technologies

Розробник: Іваніщева О.А., ст. викладач.

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Семко Т.В., к.т.н., доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 07.09.2020 р., протокол № 9; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 09.09.2020 р., протокол №6 та засіданні вченої ради інституту від 28.09.2020 р., протокол № 8.

Рецензент: внутрішній рецензент: Семко Т.В., к.т.н., доцент.

зовнішній стейкхолдер: Лугач Н.В., директор мережі кав'ярень «Bigmann Coffee».

Редактор: Фатєєва Т. Д.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.В.

Підп. до друку 08.10.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк різнографічний. Ум. друк. арк. 1,68.
Обл.-вид. арк. 1,49. Тираж 5. Зам. № 414.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення дисципліни.

Дисципліна «Етнічна кулінарія» включена до блоку обов'язкових дисциплін циклу професійної підготовки освітньої програми «Харчові технології» і спрямована на опанування етнічних особливостей харчування населення світу. Використовуючи знання з історії культури, релігії та традицій народу, природних умов та кулінарних особливостей приготування страв, здобувачі вищої освіти повинні ознайомитися із технологією страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій, засвоїти особливості етнічних кухонь країн Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі.

Знання та навички, набуті студентами під час вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія», дозволять впроваджувати національні технології у закладах ресторанного господарства, враховуючи різноманітність харчування народів світу, кліматичну та ландшафтну зону, культуру, світські традиції та віросповідання, досвід передових кулінарних шкіл, а також сучасні тенденції кулінарного мистецтва.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Етнічна кулінарія» для освітньої програми «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності:

К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахові компетентності:

К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Етнічна кулінарія» полягають:

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів, базується на вивченні таких нормативних дисциплін, як «Гігієна та санітарія», «Харчова хімія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв», «Обладнання харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства».

Критерії оцінювання результатів навчання

Кредитно-трансферна система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Етнічна кулінарія» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якість виконання відповідних лабораторних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття x 3 бали = 63 бали), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

**Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл
(тематичний план)**

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин / кредитів	з них			
		Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота студентів	
Тема 1. Етнічна кулінарія європейських країн	56	14	14	28	
Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи	14	4	4	6	УО, ІЗ
Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та Балканських країн	16	4	4	8	УО, ІЗ
Тема 1.3. Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи	10	2	2	6	УО, ІЗ
Тема 1.4. Етнічна кулінарія країн Кавказу	16	4	4	8	УО, ІЗ
Тема 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки	64	16	16	32	
Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки	10	2	2	6	УО, ПТ
Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії	14	4	4	6	УО, ПТ
Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії	16	4	4	8	УО, ПТ
Тема 2.4. Етнічна кулінарія країн Середньої Азії	14	4	4	6	УО, ІЗ
Тема 2.5. Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки	10	2	2	6	УО, ПТ
Тема 3. Етнічна кулінарія країн Америки	40	8	8	24	
Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци	20	4	4	12	РП, УО
Тема 3.2. Етнічна кулінарія країн Латинської Америки	20	4	4	12	УО, ІЗ
Тема 4. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії	20	4	4	12	УО, ІЗ
Разом	180/6	42	42	96	
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення: УО – усне опитування, ПТ – письмове тестування, РП – реферативне повідомлення, ІЗ – індивідуальне завдання.

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст дисципліни (теми програми)

Тема 1. Етнічна кулінарія європейських країн

Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи.

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Північної та Західної Європи (Франція, Велика Британія, Німеччина, Бельгія, Австрія, Угорщина, країни Прибалтики, країни Скандинавії). Основні особливості французької кухні. **Регіональна французька кухня** (ельзаська, бургундська, овернська, бретонська, нормандська, провансальська). Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Французький етикет та традиції споживання вина.

Характеристика кухні Великої Британії. Особливості традицій, культури та режиму харчування в Англії. **Чайний етикет** - tea-break. Основні сорти англійського пива. Нові тенденції в кухні Великої Британії. Особливості шотландської національної кухні. Характеристика харчування ірландців.

Спільні характеристики у харчуванні населення Скандинавських країн. Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Характеристика національної кухні Данії. Види бутербродів - смерребред. Види морепродуктів у національній кухні Норвегії. Національні страви фінської кухні. Кулінарна культура країн Прибалтики. Харчова сировина, технологія, композиційні прийоми естонської кухні. Види молочних супів. Особливості рибних страв естонської кухні. Характерні риси литовської кухні. Види страв з м'яса. Смакова гама та типові страви латиської кухні. Головні інгредієнти німецької національної кухні. Технологія приготування страв з м'яса (**Rotwurst**, Schnitzel, Eisbein тощо) та гарнірів.

Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Особливості приготування фаршированих страв, страв з м'яса, борошна та солодких страв. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Західної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.

Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та Балканських країн

Вплив кліматичних умов і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн (Греція, Італія, Іспанія, Португалія, Болгарія, Румунія). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Південної Європи та Балканських країн. **Гастрономічні зони Іспанії**, їх характеристика. Типові іспанські страви. Асортимент та особливості приготування найбільш

характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Національна кухня Португалії. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Технологія приготування десертів у Португалії. Характерні особливості національної кухні Італії. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Найпопулярніші страви Італії. Особливості приготування італійської піци. Асортимент і характеристика пасти. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Види сиру, що застосовуються у приготуванні італійських страв. **Італійські десерти**. Особливості болгарської національної кухні. Характеристика основних болгарських страв. Характерні особливості румунської національної кухні. Технологія перших страв та страв з яєць. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Особливості регіональних кухонь Балканських країн (Греція, Румунія). Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи та Балканських країн, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Південної Європи та Балканських країн на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної Європи та Балканських країн.

Тема 1.3. Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Центральної та Східної Європи (Польща, Росія, Україна, Білорусь, Молдова, Чехія, Словаччина).

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ, які використовують у країнах Центральної та Східної Європи. Особливості формування народної слов'янської кухні. Характерні особливості української національної кухні. Види українських борщів, особливості їх приготування. Технологія приготування вареників з різними начинками, борошняних страв.

Особливості російської старовинної кухні. Види та особливості приготування перших страв (щі, борщ, розсольник, солянка м'ясна, уха з розтягями). Способи приготування холодних перших страв.

Вплив географічного місця розташування на формування Білоруської кухні. Характерні особливості білоруської національної кухні. Технологія приготування страв з картоплі. Види «**чорного борошна**» та його використання під час приготування національних страв Білорусі.

Відмінні риси польської національної кухні. Основні продукти і сировина, що використовується для приготування страв польської кухні. Особливості приготування перших страв, страв з натурального м'яса та солодких страв. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських і словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других і солодких страв. Богемські солодощі. Енотехнології в

етнічних кухнях народів країн Центральної та Східної Європи, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Центральної та Східної Європи на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Центральної та Східної Європи.

Тема 1.4. Етнічна кулінарія країн Кавказу

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Закавказзя (Грузія, Вірменія, Азербайджан).

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Закавказзя (кіндза, сумах тощо). Особливості грузинської кухні. Кулінарні традиції. Характерні регіональні відмінності кухні західної та східної Грузії. Асортимент найбільш характерних холодних страв і закусок, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів; правила їх подавання. Особливості приготування перших і других страв. Використання індивідуальних національних прийомів обробки продуктів для приготування традиційних страв Грузії. Види м'яса та особливості приготування страв з нього (мужужі, бастурма, чанахі, чахохбілі тощо). Розсільні сири (сулугуні, імеретинський, хюсац панир) і особливості їх споживання. Види борошняних виробів: хачапурі і хінкалі. Грузинські вина: різновиди та традиції споживання. Міцні алкогольні напої (чача).

Особливості кухні Вірменії - однієї із найдавніших кухонь у світі. Використання стародавніх кулінарних традицій у технології приготування страв. Характерні риси вірменської кухні. Способи приготування перших страв. Типові страви з м'яса (арганак, хороватц) та риби. Національні кисломолочні продукти та способи їх використання.

Вплив традицій арабської, грузинської, персидської кухонь на приготування страв Азербайджану. Характеристика та особливості перших страв (овдух, балва, шорба, сулу-хінкал, довга, хамраши, суджук), страв з баранини і овочів. Види національної страви Азербайджану - плову. Традиції споживання чаю та щербету. Енотехнології в етнічних кухнях країн Закавказзя, еногастрономічні поєднання в меню.

Тема 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки

Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки

Етнічні особливості харчування населення Близького Сходу, Північної Африки (Туреччина, Сирія, Алжир, Лівія, Марокко, Об'єднані Арабські Емірати, Іран, Ірак, Єгипет), Ізраїлю.

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують в країнах Близького Сходу та Північної Африки. Історичні витoki формування кухні арабських країн. Традиції харчування. Характеристика турецької

національної кухні. Види борошняних страв. Особливості технології супів (тархана, ішкембе, чорбаси), страв з м'яса (долма, тандир-кебаб, шиш-кебаб), солодошів (лукум, пахлава, халва). Напої у турецькій кухні (айран, чай, кава), їх характеристика. Особливості використання м'яса в національній кухні Ірану. Особливий колорит страв з рису. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні сирійських страв.

Єврейська кухня, історичні витoki. Закони кашруту. Основні продукти єврейської кухні та способи їх теплової обробки. Національні страви марокканської кухні (таджин, кускус). Особливості використання прянощів (цибулі, часнику, перцю чорного та червоного, кориці, мигдалю, імбиру) в арабській кулінарії. Вплив релігії на традиції вживання напоїв.

Вплив етнічної кухні країн Близького Сходу та Північної Африки на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Близького Сходу та Північної Африки.

Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії (Китай, Японія). Особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення рису. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Святковий стіл китайської кухні. Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика морепродуктів в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Китайська та японська чайні церемонії.

Вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Східної Азії.

Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної та Південно-Східної Азії (Індія, країни Індокитаю). Характерні особливості приготування страв національної кухні Індії. Вплив релігійних традицій та кліматичних умов на особливості приготування страв і режим харчування населення Індії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Особливості харчування народу Індії. Використання рису в індійській кухні. Столовий етикет в Індії.

Рис - основний продукт харчування у країнах Індокитаю. Загальна характеристика харчування. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму. Характеристика і основи тайської національної кухні. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти. Національні напої країн Південної та Південно-Східної Азії.

Вплив етнічної кухні країн Південної та Південно-Східної Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної та Південно-Східної Азії.

Тема 2.4. Етнічна кулінарія країн Середньої Азії

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Середньої Азії. Особливості казахської кулінарії. Казахська гостинність - дастархан. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання.

Характерні особливості приготування страв Таджикистану. Борошняні вироби - перепічка, самбуса, чакчак, санза, манти. Асортимент молочних і кисломолочних продуктів (джургат, дуг, катик), напої та страви з них. Особливості приготування м'ясних страв Узбекистану. Прянощі та приправи в узбецькій кулінарії (базилік, куркума, кріп, коріандр (кінза), м'ята, естрагон, часник). Страви з риби в кухні Туркменістану. Національні способи приготування і особливі методи консервування м'яса. Види плову країн Середньої Азії залежно від регіону. Національні напої країн Середньої Азії, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Середньої Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Середньої Азії.

Тема 2.5. Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Африки (Нігерія, Кенія, ПАР).

Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання.

Особливості впливу англійської, індійської, арабської, малайзійської кухонь на формування кулінарних традицій африканських країн. Брайфлекс - національна страва. Страва з морських рослин - особливість Кейптауна. Екзотичні страви. Вина Південної Африки. Малагасійська кухня як суміш африканської та азіатської кухні з використанням місцевих спецій та приправ. Рис - традиційна сировина для всіх страв. Нетрадиційна сировина у кулінарних технологіях о. Мадагаскар: маніока, м'ясо зебу (варана), бананове листя (куба рабина). Найвідоміші напої (бецабеца, тремба, туак). Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Африки.

Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Африки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування споживачів із країн Африки.

Тема 3. Етнічна кулінарія країн Америки

Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци

Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америци (США, Канада). Загальна характеристика приготування страв у країнах Англо-Америци. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Англо-Америци. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі.

Особливості регіональних (місцевих) кухонь країн Англо-Америци. Традиції та особливості харчування в провінції Квебек. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Енотехнології в етнічних кухнях країн Англо-Америци, еногастрономічні поєднання.

Вплив етнічної кухні країн Англо-Америци на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Англо-Америци.

Тема 3.2. Етнічна кулінарія країн Латинської Америци

Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америци (Мексика, Куба, Бразилія, Аргентина, Чилі, Венесуела, Колумбія, Еквадор, Перу, Уругвай).

Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують у країнах Латинської Америци. Кукурудза - основний харчовий продукт Мексици. Національні страви і напої з кактусів. Соуси - сальса моле, пімьєнто, гуакамолє. Споживання фруктів у країнах Латинської Америци. Асортимент та особливості приготування найбільш характерних холодних страв і закусок, перших, других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів і напоїв; правила їх подавання. Вид теплового оброблення для приготування страв з риби і м'яса.

Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Національний напій - матє. Загальна характеристика кухні Бразилії. Національні страви бразильської кухні (ватана, чурраско, фейхоада, перу асадо, шуту). Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Національні коктейлі Куби. Асортимент страв із квасолі, цибулі і часнику в чилійській кулінарії. Національні страви з риби, лангустів, мідій, креветок, морських їжаків і водоростей. Національні напої (вина, рібсо, пиво) і коктейлі (боргона, фанчоп, хоте, рібсо) Чилі. Енотехнології в етнічних кухнях країн Латинської Америци, еногастрономічні поєднання в меню.

Вплив етнічної кухні країн Латинської Америци на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів із країн Латинської Америци.

Тема4. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії

Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії (уікенд-барбекю). Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів і приправ, які використовують в Австралії та Океанії. Найекзотичніші страви австралійської кухні. Вплив традицій англійської кулінарії на традиції харчування населення Австралії. Використання тропічних фруктів (папайя, банани, ананаси, квандонг), місцевих видів риби (баракуда, вайтбейт, шпепер), морепродуктів (лангусти, устриці, мідії) та екзотичних тварин і рослин в австралійських стравах. Австралійські солодощі.

Асортимент та особливості приготування найбільш характерних страв, десертів і напоїв країн Океанії; правила їх подавання та режим харчування.

Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії, еногастрономічні поєднання в меню. Вплив етнічної кухні Австралії та Океанії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з Австралії та Океанії.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
1	2	3
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Північної та Західної Європи, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Північної та Західної Європи; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи Лекція №1 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної та Західної Європи. 2. Регіональні особливості приготування страв французької кухні. 3. Характеристика кухні Великої Британії. Чайний етикет. 4. Енотехнології в етнічних кухнях Західної Європи. Еногастрономічні поєднання в меню. 	2
	<p>Лекція №2 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарна культура країн Прибалтики. 2. Спільні та відмінні характеристики харчування населення Скандинавських країн. 3. Основні види сировини та асортимент страв і напоїв німецької кухні. 4. Особливості приготування страв угорської та австрійської кухонь. <p>Література Основна: 1, 2, 4-7, 11-16, 25, 29, 30. Додаткова: 34-37, 40, 44, 46. Інтернет-ресурси: 47, 48, 53-56, 61, 62.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів</p>	6
	<p>Лабораторне заняття № 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (цибулевий суп, хлібний пудинг, апфельштрудель). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв країн Західної Європи з урахуванням креативних підходів. 3. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. 	2

	<p>Лабораторне заняття № 2</p> <p>1. Розробка технологічних схем виробів і напоїв країн Північної Європи.</p> <p>2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв Прибалтики з урахуванням креативних підходів.</p> <p>Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв Південної Європи та Балканських країн, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв Південної Європи та Балканських країн; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та Балканських країн</p> <p>Лекція №3</p> <p>План лекції</p> <p>1. Вплив кліматичних умов і традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн.</p> <p>2. Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви.</p> <p>3. Характеристика національної кухні Італії. Особливості приготування піци, паст і десертів</p>	2
	<p>Лекція №4</p> <p>План лекції</p> <p>1. Кулінарні традиції Португалії.</p> <p>2. Болгарська національна кухня.</p> <p>3. Регіональна кухня Балканських країн.</p> <p>4. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи та Балканських країн. Еногастрономічні поєднання в меню.</p> <p>Література Основна: 1, 2, 4, 6, 7, 9-12, 14-22, 29, 30. Додаткова: 31-37, 40, 42, 44-46. Інтернет-ресурси: 47, 50, 56, 58, 61, 62.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Південної Європи та Балканських країн на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв.</p>	8
	<p>Лабораторне заняття №3</p> <p>1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (мусака з баклажанів, мінестроне, паелья, кава-фрапе).</p> <p>2. Практичне застосування технологій виробництва страв і напоїв з урахуванням креативних підходів</p> <p>3. Особливості оформлення та подавання.</p>	2

	<p>4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p> <p>Лабораторне заняття №4</p> <p>1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (гаспаччо, салат «Капрі», тірамісу). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Особливості оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p>	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв Центральної та Східної Європи, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв Центральної та Східної Європи; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1.3. Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи</p> <p>Лекція №5</p> <p>План лекції</p> <p>1. Формування народної слов'янської кухні. Характерні особливості української національної кухні. 2. Вплив географічного місця розташування на формування білоруської кухні. Асортимент страв, кулінарних виробів і напоїв Білорусі. 3. Технологія перших страв, страв з м'яса та солодких страв польської кухні. 4. Характеристика кухні Чехії і Словаччини. Богемські солодощі.</p> <p>Література</p> <p>Основна: 1, 2, 4, 5, 8-11, 13-24, 27, 29, 30. Додаткова: 31-35, 37-39, 41-46. Інтернет-ресурси: 48, 53-56, 58, 61, 62.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Центральної та Східної Європи на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв.</p>	6

	<p>Лабораторне заняття № 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (курник, вергута з бринзою, бігос, збитень). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. <p>Еногастрономічні поєднання страв</p>	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв Кавказу, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Кавказу; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1.4 Етнічна кулінарія країн Кавказу</p> <p>Лекція №6</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Кавказу. 2. Кулінарні традиції грузинської кухні. 3. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів. 4. Енотехнології. Еногастрономічні поєднання в меню. <p>Лекція №7</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характерні риси вірменської кухні. 2. Види національних страв Азербайджану. 3. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів. 4. Меню, режими харчування споживачів з країн Закавказзя. <p>Література</p> <p>Основна: 1, 2, 4, 5, 8-11, 13-24, 26, 27, 29-30.</p> <p>Додаткова: 31-35, 37-39, 41-46.</p> <p>Інтернет-ресурси: 47-55, 58, 61, 62.</p>	2 2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Закавказзя на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв</p>	8

	<p>Лабораторне заняття № 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (чахохбілі, купати, чанахі, щербет). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв <p>Лабораторне заняття № 7</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (хаш, курчата-тапака, долма, гата). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. <p>Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Близького Сходу та Північної Африки, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Близького Сходу та Північної Африки; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки</p> <p>Лекція №8</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історичні витoki формування кухні арабських країн. Традиції харчування. 2. Характеристика кухні Близького Сходу. Особливості турецької національної кухні 3. Основні види сировини, спецій та асортимент страв, кулінарних виробів і напоїв населення Північної Африки. 4. Єврейська кухня, історичні передумови. Закони кашругу. <p>Основна: 1, 3-5, 9-11, 13-22, 26, 30.</p> <p>Додаткова: 31-37,40, 44, 46.</p> <p>Інтернет-ресурси: 47, 54-56, 58-62.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив єврейської та арабської етнічної кухні на світову кулінарію</p>	<p>6</p>

	<p>Лабораторне заняття № 8</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (форшмак, харіра, кускус, чай). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв 	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Східної Азії, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організовувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Східної Азії; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії</p> <p>Лекція №9</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формування національної китайської кухні. 2. Характеристика регіональних кухонь Китаю. 3. Основні види сировини, спецій та особливості приготування страв і напоїв китайської кухні. 4. Китайська чайна церемонія. Особливості етикету. <p>Лекція №10</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формування національної японської кухні. Найвідоміші кулінарні страви. 2. Основні види сировини, спецій та особливості приготування страв і напоїв японської кухні. 3. Японська чайна церемонія. Особливості етикету. 4. Меню, режими харчування споживачів з країн Східної Азії. <p>Література</p> <p>Основна: 1, 3, 8, 13-22, 26, 29, 30.</p> <p>Додаткова: 31-37, 40, 44, 46.</p> <p>Інтернет-ресурси: 49-57, 61, 62.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію; основні види напоїв, правила їх подавання</p>	6

	<p>Лабораторне заняття № 9</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв китайської кухні (курка в соусі теріякі, темпура, цзяоцзи, чай з жасмином). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв <p>Лабораторне заняття № 10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв японської кухні. 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв 	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Південної та Південно-Східної Азії, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Південної та Південно-Східної Азії; визначати якість відповідних страв,</p>	<p>Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії</p> <p>Лекція №11</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вплив релігійних традицій та кліматичних умов на асортимент страв і режим харчування населення Індії. 2. Етнічні технології приготування індійських кулінарних виробів. 3. Столовий етикет в Індії. <p>Лекція №12</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика кухні країн Індокитаю (В'єтнам, М'янма, Таїланд, Камбоджа, Лаос). 2. Національні напої країн Південної та Південно-Східної Азії. 3. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної та Південно-Східної Азії. <p>Література</p> <p>Основна: 1, 3, 8, 13-22, 26, 29-30.</p> <p>Додаткова: 31-37, 40, 44, 46.</p> <p>Інтернет-ресурси: 50-57, 61, 62.</p>	<p>2</p> <p>2</p>

<p>виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Південної, Південно-Східної Азії на світову кулінарію. Основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв</p>	8
	<p>Лабораторне заняття № 11 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв індійської кухні. 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 12 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв в'єтнамської і тайської кухні. 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Середньої Азії, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Середньої Азії; визначати якість відповідних страв,</p>	<p>Тема 2.4. Етнічна кулінарія країн Середньої Азії Лекція №13 План лекції 1. Характеристика казахської кулінарії. Казахська гостинність - дастархан. 2. Характерні особливості приготування страв Таджикистану та Туркменистану. 3. Меню, режими харчування споживачів з країн Середньої Азії.</p> <p>Лекція №14 План лекції 1. Узбецька кухня: сировина та асортимент національних страв. 2. Національні напої країн Середньої Азії. 3. Меню, режими харчування народів Середньої Азії.</p> <p>Література Основна: 1, 3, 8, 13-22, 26, 29-30. Додаткова: 31-37, 40, 44, 46. Інтернет-ресурси: 47, 48, 49-57, 61, 62.</p>	2

<p>виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Середньої Азії на світову кулінарію. Основні види напоїв, правила їх подавання до страв.</p>	<p>6</p>
	<p>Лабораторне заняття № 13 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Казахстану (плов з куркою, лагман, кийма кабоб). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторне заняття № 14 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Таджикистану, Узбекистану 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 3. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	<p>2</p>
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв Західної, Східної та Південної Африки, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p>	<p>Тема 2.5. Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки Лекція №15 План лекції 1. Кулінарні традиції африканських країн. 2. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання в країнах Африки. 3. Характеристика малагасійської кухні. 4. Національні напої Африки. Література Основна: 1, 3, 8, 13-22, 26, 29. Додаткова: 31-37, 40, 44, 46. Інтернет-ресурси: 48, 50-57, 61, 62.</p>	<p>2</p>

<p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв Західної, Східної та Південної Африки; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Самостійна робота студентів. Реферативне повідомлення (за вибором студента) на теми:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулінарні традиції та етнічні особливості харчування країн Африки. 2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання. 3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, особливості їх подавання. <p>Енотехнології в етнічних кухнях Африки. Основні види алкогольних напоїв країн Африки</p> <p>Лабораторне заняття № 15</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (ірію, брайфлейс). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. <p>Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв.</p>	<p>6</p> <p>2</p>
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Англо-Америци, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Англо-Америци; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци Лекція №16 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Етнічні особливості харчування населення США. 2. Загальна характеристика приготування страв у США. 3. Режими харчування в США. Особливості швидкого харчування. 4. Енотехнології в етнічних кухнях Англо-Америци. <p>Лекція №17 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Етнічні особливості харчування населення Канади. 2. Загальна характеристика приготування страв у Канаді. 3. Режими харчування в Канаді. Енотехнології в етнічних кухнях народів Канади. Еногастрономічні поєднання в меню. 4. Меню для споживачів з Канади. <p>Література Основна: 1, 2, 4, 9-11, 15-22, 29, 30. Додаткова: 31-37, 40, 44, 45, 46. Інтернет-ресурси: 49-56, 58-61, 62.</p>	<p>2</p> <p>2</p>

	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Англо-Америку на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв.</p>	12
	<p>Лабораторне заняття № 16 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (курча по-королівськи, тушкована риба з квасолею). 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. 4. Еногастрономічні поєднання страв.</p> <p>Лабораторне заняття № 17 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (біфштекс по-чиказьки, американський чізкейк, картопля з чеддером і беконом по-канадськи). 1. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 2. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 3. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв.</p>	2 2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Латинської Америки, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес приготування страв,</p>	<p>Тема 3.2. Етнічна кулінарія країн Латинської Америки Лекція №18 План лекції 1. Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америки. 2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання. 3. Асортимент та технологія страв країн Латинської Америки.</p> <p>Лекція №19 План лекції 1. Основні харчові продукти Мексики і національні страви з них. 2. Енотехнології в етнічних кухнях Латинської</p>	2 2

<p>кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Латинської Америки; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Америци. Еногастрономічні поєднання в меню. 3. Меню, режими харчування споживачів з країн Латинської Америки. Література Основна: 1, 2, 4, 9-11, 15-22, 29, 30. Додаткова: 31-37, 40, 44, 45, 46. Інтернет-ресурси: 49, 54-56, 58-62.</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до практичного заняття. На основі опрацювання спеціалізованої літератури, фахових періодичних видань, інтернет-джерел проаналізувати: особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Латинської Америки на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв</p>	12
	<p>Лабораторне заняття № 18 1. Розробка технологічних схем страв, виробів і напоїв мексиканської кухні. 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв кубинської кухні з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання.</p>	2
<p>Знати: основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв Австралії та Океанії, особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів. Вміти: організувати</p>	<p>Лабораторне заняття № 19 1. Розробка технологічних схем страв, виробів і напоїв аргентинської кухні. 2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв бразильської та перуанської кухні з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p>	2
	<p>Тема 4.1. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії Лекція №20 План лекції 1. Етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії. 2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання. 3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів і напоїв, особливості їх подавання.</p>	2
	<p>Лекція №21 План лекції 1. Екзотичні страви австралійської кухні.</p>	2

технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; технології оформлення і подавання страв і напоїв Австралії та Океанії; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.	<p>2. Енотехнології в етнічних кухнях Австралії та Океанії. Основні види алкогольних напоїв.</p> <p>3. Асортимент страв, меню, режими харчування споживачів з країн Австралії та Океанії.</p> <p>Література Основна: 1, 2, 7, 8, 30. Додаткова: 32, 33, 34, 37, 38, 42, 43, 46. тернет-джерела: 48, 54-56, 62.</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Вплив релігійних і світських традицій та етнічні особливості харчування населення Австралії та Океанії. Особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв</p>	12
	<p>Лабораторне заняття № 20 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (курчата «Мельбурн», салат «Австралійський»).</p> <p>2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів.</p> <p>3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання.</p> <p>4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 21 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв (австралійський рисовий пудинг, лемінгтон, плов по-філіппінськи).</p> <p>2. Практичне застосування технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів.</p> <p>3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання.</p> <p>4. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв</p>	2
Всього:		180 год./ 6 кр.

III. РЕКОМЕНДОВАНИ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Архипов В. В. *Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие. Электронные данные. Киев : Центр учебной литературы, 2016. Систем. требования: Acrobat Reader. Режим доступа: [http://10.0.2.150/docs/CUL/Etnicheskie kuhni Arhipov 2016.pdf](http://10.0.2.150/docs/CUL/Etnicheskie_kuhni_Arhipov_2016.pdf).*
2. Вольтер А. *Мировая кухня. Золотая энциклопедия. М.: АСТ Астрель, 2003. 320 с.*
3. Гаврилко, П. П. *Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Електронний ресурс] / П. П. Гаврилко. 2-ге вид. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2017. Систем. вимоги: Acrobat Reader.– Режим доступу: http://10.0.2.150/docs/CUL/Zbirnyk_receptur_nats_kuhni.pdf.*
4. Келлерман М. *Европейская классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина. М.: Кристина - новый век, 2003. 130 с.*
5. Келлерман М. *Восточная классическая кухня. Изысканные блюда - соответствующие вина М.: Кристина - новый век, 2003. 130 с.*
6. Мазараки, А. А. *Знаменитые украинские блюда / А. А. Мазараки, М. И. Пересичный, И. А. Фельдман. К. : КНТЕУ, 2012. 312 с. : ил.*
7. *Еда на любой вкус / Le Cordon Bleu; пер. с англ. О. Озеровой. М.: Эксмо, 2004. - 256 с.*
8. *Искусство кулинарии / Le Cordon Bleu; пер. с англ. Е. Зайцевой и О. Озеровой. М.: Эксмо, 2004. 560 с.*
9. *Книга гастронома: Домашняя кухня Средиземноморья. М.: Эксмо, 2011. 256 с.*
10. *Книга гастронома: Итальянская домашняя кухня. М.: Эксмо, 2009. 256с.*
11. *Книга гастронома: Кавказская домашняя кухня. М.: Эксмо, 2011. 256 с.*
10. *Книга гастронома: Про завтраки. М.: Эксмо, 2011. 256 с.*
11. *Книга гастронома: Про закуски. М.: Эксмо, 2014. 256 с.*
12. *Книга гастронома: Про макароны. М.: Эксмо, 2012. 256 с.*
13. *Книга гастронома: Про напитки. М.: Эксмо, 2010. 256 с.*
14. *Книга гастронома: Про овощи. М.: Эксмо, 2014. 256 с.*
15. *Книга гастронома: Про праздники. М.: Эксмо, 2015. 256 с.*
16. *Книга гастронома: Про птицу. М.: Эксмо, 2010. 256 с.*
17. *Книга гастронома: Про рис и крупы. М.: Эксмо, 2012. 256 с.*
18. *Книга гастронома: Про салаты. М.: Эксмо, 2013. 256 с.*
19. *Книга гастронома: Про сладкое. М.: Эксмо, 2011. 256 с.*
20. *Книга гастронома: Про яйца и молоко. М.: Эксмо, 2014. 256 с.*
21. *Книга гастронома: Рецепты постной кухни. М.: Эксмо, 2015. 256 с.*
22. *Книга гастронома: Русская домашняя кухня. М.: Эксмо, 2011. 256 с.*
23. *Книга гастронома: Французская домашняя кухня. М.: Эксмо, 2014. 256с.*
24. *Книга гастронома: Украинская домашняя кухня. М.: Эксмо, 2014. 256 с.*
25. *Книга гастронома: Халяльная домашняя кухня. М.: Эксмо, 2015. 256 с.*

26. Новое о кулинарии / Le Cordon Bleu; сост. Лоран Дюшен и Бриджит Джонс. М.: Ниола 21-й век, 20014. 224 с.
27. Новое о десерте / Le Cordon Bleu; сост. Дженни Райт и Эрик Трой. М. : Ниола 21-й век, 2014. 350 с
28. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу. К.: Країна мрій, 2012. 96с.

Додаткові

29. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира. Донецк: Сталкер, 2007. 319 с.
30. Каленьюик Р. Любимые рецепты народов мира. М.: ДС-Макс, 2014. 480 с.
31. Калинина А. Волшебный чай. Донецк: Сталкер, 2011. 287 с.
32. Калинина А. 800 блинов, пышек, булочек, оладий. Донецк: Сталкер, 2011. 319 с.
33. Костина Ю.А. Овощное ассорти. Донецк : Сталкер, 2004. 319 с.
34. Кроне Б. Кулинария / Б. Кроне. М.: Эксмо, 2002. 608 с.
35. *Архипов В. В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие. Электронные данные. Киев : Центр учебной литературы, 2016. Систем. требования: Acrobat Reader. Режим доступа: http://10.0.2.150/docs/CUL/Etnicheskie_kuhni_Arhipov_2016.pdf.*
36. Меджинова Э. Русская кухня. М.: Эксмо-Пресс, 2002. 416 с.
37. Меджинова Э. Вкус домашней кухни. М.: Эксмо-Пресс, 2003. 368 с.
38. Меджинова Э. Волшебное тесто. М.: Эксмо-Пресс, 2003. 368 с.
39. Михайлов В.С. Кулинария для всех. М.: Астрель, 2001. 376 с.
40. Набережная М.В. Кухни народов мира. Екатеринбург: У-Фактория, 2005. 672 с.
41. Остренко О.В. Популярные европейские десерты. Донецк: Сталкер, 2003. 320 с.
42. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. М.: Центрполиграф, 2012. 975 с.
43. Тележкина Т.П. Фондю, гриль, раклет, вок. Донецк: Сталкер, 2011. 303 с
44. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое \$ Красное (Элитная кухня. Напитки. Сигареты)», «Люблю готовить», «Гурме», «Гурмань», «Кушать подано», «КаБаРе», «Компаньон», «Приятного аппетита», «Отель», «ПИР. Украина», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь», «Рестораторъ», «Питание и общество», «Стиль життя», «Шеф» тощо.

Интернет-ресурси

45. Вкусный туризм, или Путешествия под соусом чили. - Режим доступу: <http://gooddays.ru/post/32195>
46. Гастрономический туризм. - Режим доступу: <http://travelluxtour.info/vidy-turizma/gastronomicheskij-turizm/>
47. Гастрономічний туризм. - Режим доступу: <http://megasite.in.ua/114150-gastronomichnij-turizm.html>
48. Корейская кухня. - Режим доступу: <http://sovetchitsa.blogspot.com/2012/03/blog-post.html>

49. Кулінарний туризм. - Режим доступу: <http://spectur.ru/cikavi-statti/kulinamij-turizm.html>
50. Кулинарные туры. - Режим доступу: <http://steaua.ru/novosti-turizma/kulinamie-turi.html>
51. Кухня Южной Африки. - Режим доступу: <http://www.safrica.ru/uar/cuisine/>
52. Уличная кухня мира. - Режим доступу: <http://blog.tui.ua/street-meals/>
53. Хопкинс Дж. Экстремальная кухня. - Режим доступу: <http://www.kodges.ru/8490-jekestremalnaja-kukhnja.html>
54. Экстремальная кулинария. - Режим доступу: <http://forum.fonarevka.ru/showthread.php?t=5409>
55. Экстремальная кухня. - Режим доступу: <http://kombat.com.ua/extrimk.html>
56. Кулинарии, кухни народов мира и множество разных полезных сведений. - Режим доступу: <http://supercook.ru/>
57. Кухни народов мира. - Режим доступу: <http://ecodiet.ru/recepty/index.html>
58. Кухни народов мира. - Режим доступу: <http://www.eda-server.ru/cook-book/world/>
59. Кухни народов мира. Национальные кухни. - Режим доступу: <http://www.kulina.ru/articles/national/>
60. Кухни народов мира. - Режим доступу: <http://kuking.net/cuisine.htm>