

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
04.05.2026
протокол № 04, п. 4

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 04.05.2026 № 107

***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 Technology
Освітня програма	Харчові технології /	Food Technology

Розробник: Іваніщева Ольга, старший викладач.

Гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології» -
Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від
02.04.2026 р., протокол № 05;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування від 23.04.2026 р., протокол № 04.

Рецензенти:

Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.

Педорченко Ольга, директор Готельно-ресторанного комплексу «Drive
Club» (м. Вінниця).

Редактор: Фатеева Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 07.05.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,62.
Обл.-вид. арк. 1,48. Тираж 2. Зам. № 189.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Мета вивчення освітнього компонента.

Освітній компонент «Етнічна кулінарія» спрямований на опанування здобувачами вищої освіти етнічних особливостей кухонь народів світу, використовуючи знання з історії культури, релігії та традицій народу, природних умов та кулінарних особливостей приготування страв.

Метою освітнього компонента «Етнічна кулінарія» є ознайомлення із технологією страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій, засвоєння особливостей етнічних кухонь країн Європи, Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії.

Результати вивчення освітнього компонента його, місце в освітньому процесі.

Результатом вивчення освітнього компонента «Етнічна кулінарія» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» є формування у здобувачі вищої освіти 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.

К 14¹. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- спеціальні (фахові, предметні) 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 освітнього компонента «Етнічна кулінарія» є наступними:

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: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології», базується на вивченні таких обов'язкових освітніх компонентів, як «Культурна спадщина України», «Харчова хімія», «Фізика для харчових технологій», «Гігієна та санітарія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Харчова мікробіологія», «Товарознавство. Харчові продукти», «Технології харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції»

Критерії оцінювання результатів навчання.

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
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.

Для очної форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08 (зі змінами від 25.11.2025, протокол № 12).

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім'я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
Тема 1. Етнічна кулінарія європейських країн	49	14	14	21		
Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та балканських країн	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 1.3. Етнічна кулінарія країн Центральної та Східної Європи	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 1.4. Етнічна кулінарія країн Кавказу	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки	56	16	16	24		
Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8

Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 2.4. Етнічна кулінарія країн Середньої Азії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 2.5. Етнічна кулінарія країн Західної, Східної та Південної Африки	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3. Етнічна кулінарія країн Америки	28	8	8	12		
Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 3.2. Етнічна кулінарія країн Латинської Америци	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 4. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії	14	4	4	6	В, ВПЗ, УД, КТ	8
Індивідуальне завдання	33			33	ІЗ	16
Разом	180/6	42	42	96		100
Підсумковий контроль – екзамен						

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал.

ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.

УД – участь у дискусії – 0,5 балів.

КТ – комп’ютерне тестування – 0,5 балів.

ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.

Критерії оцінювання відповідно до положення «Про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти» <http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf>

II. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Зміст освітнього компонента (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 солодоці. 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), солодощів (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 витоки. 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. Страви з морських рослин – особливість Кейптауна. Екзотичні страви. Вина Південної Африки. Малагасійська кухня як суміш африканської та азійської 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.

Тема 4. 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, шнепер), 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 освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача 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.</p> <p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів, технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Північної та Західної Європи.</p> <p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, підбирати алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1. Етнічна кулінарія європейських країн</p> <p>Тема 1.1. Етнічна кулінарія країн Північної та Західної Європи</p> <p>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. <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>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 4, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 13-16.</i></p>	2	
	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів</p>		6
	<p>Лабораторне заняття № 1 План лабораторного заняття:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв країн Західної Європи. 2. Приготування страв, виробів і напоїв країн Західної Європи з урахуванням креативних підходів. 3. Особливості оформлення та подавання, оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. 		2

	<p>Лабораторне заняття № 2 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем виробів і напоїв країн Північної Європи. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв Прибалтики з урахуванням креативних підходів. 3. 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.</p> <p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів; технології оформлення і подавання страв і напоїв Південної Європи та Балканських країн.</p> <p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 1.2. Етнічна кулінарія країн Південної Європи та Балканських країн Лекція №3 План лекції: 1. Вплив кліматичних умов і традицій на етнічні особливості харчування населення країн Південної Європи та Балканських країн. 2. Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Типові іспанські страви. 3. Характеристика національної кухні Італії. Особливості приготування піци, паст і десертів.</p>	2
	<p>Лекція №4 План лекції: 1. Кулінарні традиції Португалії. 2. Регіональна кухня Балканських країн. 3. Болгарська та грецька національна кухня. 4. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи та Балканських країн. Еногастрономічні поєднання в меню.</p>	2
	<p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 4, 6-12.</i> <i>Додаткові: 2, 3.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 6, 7, 16.</i></p>	
	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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>	6
	<p>Лабораторне заняття №3 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв країн Південної Європи. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Особливості оформлення та подавання, оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	2

	<p>Лабораторне заняття №4 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Балканських країн. 2. Відпрацювання 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.</p> <p>Аналізувати технології оформлення і подавання страв 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; 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 Лекція №5 План лекції: 1. Формування народної слов'янської кухні. Характерні особливості української національної кухні. 2. Технологія перших страв, страв з м'яса та солодких страв польської кухні. 3. Характеристика кухні Чехії і Словаччини. Богемські солодоші.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 3, 5, 6-12.</i> <i>Додаткові: 4-11, 14.</i> <i>Інтернет-ресурси: 1, 4, 5, 16.</i></p>	2
	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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>	3
	<p>Лабораторне заняття № 5 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Балканських країн. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями 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 Кавказу</p>	<p>Тема 1.4 Етнічна кулінарія країн Кавказу Лекція №6 План лекції: 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. Енотехнології. Еногастрономічні поєднання в меню.</p>	2

<p>Аналізувати технології оформлення і подавання страв і напоїв країн 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 Грузії, Вірменії, Азербайджану; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Лекція №7 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 населення країн Кавказу. <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 1, 10, 13.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 16.</i></p>	2
	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Кавказу на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв, правила їх подавання до страв.</p>	6
	<p>Лабораторне заняття № 6 План лабораторного заняття:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв країн Грузії. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв 	2
	<p>Лабораторне заняття № 7 План лабораторного заняття:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Вірменії та Азербайджану. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв. Еногастрономічні поєднання страв 	2
<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.</p>	<p>Тема 2. Етнічна кулінарія країн Азії та Африки</p> <p>Тема 2.1. Етнічна кулінарія країн Близького Сходу та Північної Африки</p> <p>Лекція №8 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 	2

<p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів, технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Близького Сходу та Північної Африки</p>	<p>страв, кулінарних виробів і напоїв населення Північної Африки. 4. Єврейська кухня, історичні передумови. Закони кашруту.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10, 12.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 11, 16.</i></p>	
<p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв Близького Сходу та Північної Африки; вплив єврейської та арабської етнічної кухні на світову кулінарію</p>	3
	<p>Лабораторне заняття № 8 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Близького Сходу та Північної Африки. 2. Відпрацювання 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>и основні види сировини, спецій та харчових продуктів, асортимент та особливості приготування найбільш розповсюджених національних страв, виробів і напоїв країн Східної Азії.</p>	<p>Тема 2.2. Етнічна кулінарія країн Східної Азії Лекція №9 План лекції: 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>	2
<p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів, технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Східної Азії;</p>	<p>Лекція №10 План лекції: 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>	2
<p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв,</p>	<p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 2, 3, 4, 5, 16.</i></p>	

<p>виробів і напоїв, визначати основні напої до страв.</p>	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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> <p>Лабораторне заняття № 9 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв китайської кухні. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв</p> <p>Лабораторне заняття № 10 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв японської кухні. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв</p>	<p>6</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 Південної та Південно-Східної Азії.</p> <p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів; технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Південної та Південно-Східної Азії.</p> <p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських</p>	<p>Тема 2.3. Етнічна кулінарія країн Південної та Південно-Східної Азії Лекція №11 План лекції: 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> <p>Лекція №12 План лекції: 1. Характеристика кухні країн Індокитаю. 2. Національні напої країн Південної та Південно-Східної Азії. 3. Меню, режими харчування споживачів з країн Південної та Південно-Східної Азії.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 2, 3, 4, 5, 16.</i></p>	<p>2</p> <p>2</p>

<p>виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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> <p>Лабораторне заняття № 11 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв індійської кухні. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p> <p>Лабораторне заняття № 12 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв в'єтнамської і тайської кухні. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	<p>6</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 Середньої Азії.</p> <p>Аналізувати технології оформлення і подавання страв 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</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 Туркменії. 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>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10, 13.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 16.</i></p>	<p>2</p> <p>2</p>

<p>виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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>Лабораторне заняття № 13 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Казахстану. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв</p> <p>Лабораторне заняття № 14 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Таджикистану, Узбекистану. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.</p>	<p>6</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 Західної, Східної та Південної Африки.</p> <p>Аналізувати технології оформлення і подавання страв і напоїв Західної, Східної та Південної 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; визначати</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.</p> <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 11, 16.</i></p> <p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Реферативне повідомлення (за вибором студента) на теми: 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>	<p>2</p> <p>3</p>

<p>якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Лабораторне заняття № 15 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв країн Західної, Східної та Південної Африки. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. 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 країн Англо-Америци,</p> <p>Аналізувати особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів, технології оформлення і подавання страв і напоїв країн Англо-Америци.</p> <p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, визначати основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 3. Етнічна кулінарія країн Америки</p> <p>Тема 3.1. Етнічна кулінарія країн Англо-Америци Лекція №16 План лекції: 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> <p>Лекція №17 План лекції: 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> <p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 8, 9, 16.</i></p> <p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. Особливості регіональних (місцевих) кухонь; особливості назв відповідних страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; вплив етнічної кухні країн Англо-Америци на світову кулінарію; основні види алкогольних напоїв.</p> <p>Лабораторне заняття № 16 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв США. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв і напоїв.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p>

	<p>Лабораторне заняття № 19 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем страв, виробів і напоїв аргентинської, бразильської та перуанської кухні. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв аргентинської, бразильської та перуанської кухні з урахуванням креативних підходів. 3. 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 Австралії та Океанії,</p> <p>Аналізувати технології оформлення і подавання страв і напоїв Австралії та Океанії; особливості використання та подавання алкогольних напоїв, меню та особливості харчування туристів.</p> <p>Вміти організувати технологічний процес приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв; визначати якість відповідних страв, виробів і напоїв, основні алкогольні напої до страв.</p>	<p>Тема 4. Етнічна кулінарія Австралії та Океанії Лекція №20 План лекції: 1. Етнічні особливості харчування населення Австралії. 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. Етнічні особливості харчування населення Нової Зеландії та Океанії. 2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів Нової Зеландії та Океанії, особливості їх використання. 3. Асортимент страв, меню, режими харчування Нової Зеландії та Океанії.</p>	2
	<p>Рекомендовані джерела: <i>Основні: 1, 2, 6-12.</i> <i>Додаткові: 10.</i> <i>Інтернет-ресурси: 4, 5, 12, 16.</i></p>	
	<p>Питання, що виносяться на СР: Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття. 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>	6
	<p>Лабораторне заняття № 20 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Австралії. 2. Відпрацювання 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

	Лабораторне заняття № 21 План лабораторного заняття: 1. Розробка технологічних схем відповідних страв, виробів і напоїв Нової Зеландії та Океанії. 2. Відпрацювання технологій виробництва страв, виробів і напоїв з урахуванням креативних підходів. 3. Оволодіння особливостями оформлення та подавання. Оцінка якості готових страв, виробів і напоїв.	2
Індивідуальне завдання	Курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів.	33
Всього:		180/6

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні джерела:

1. Аверчев О. В., Дзюндзя О. В., Новікова Н. В., Коб'яков С. М. *Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.*
2. Архіпов В. В. *Етнічні кухні: особливості культури та традицій харчування народів світу. Київ: SBA Print, 2026. 247 с.*
3. Брайтченко О., Гримич М., Лильо І., Резніченко В. *Ukraine. Food and History. Київ : Іzhak, 2021. 288 с. URL: <https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2025/07/ukraine-food-and-history-2.pdf>*
4. Гаврилко П. П. *Збірник рецептур національної кухні країн Європи. Київ: ЦУЛ, 2019. 620 с.*
5. Клопотенко Є. В. *Зваблення їжею з українським смаком. Київ: Книголав, 2020. 176 с.*
6. *Кулінарна етнологія : підручник / за ред. В. Ф. Доценка. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 756 с. : іл.*
7. Мазаракі А. А., Кравченко М. Ф., Юдіна Т. І. *Етнічна кулінарія : навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 456 с. URL: <https://ur.knute.edu.ua/items/1c74c4d7-e718-4947-889f-1dd5cd589f40>*
8. *Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П., Льовшина Л. Д., Павоваров П. П., Чубар Л. І. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.*
9. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. *Кухні народів світу : навч. посіб. Львів : Магнолія, 2023. 246 с.*
10. Плесконос А., Писаренко Н., Артюх Л. *Національна кулінарна спадщина України. Київ: Балтія-Друк, 2021. 152 с.*
11. Ростовський В.С. *Кухні народів світу : навч. посіб. Київ : Кондор, 2024. 497 с.*
12. Русавська В., Неїленко С. *Кулінарна етнологія : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2020. 612 с.*

Додаткові джерела:

1. Божок О., Іваніщева О. *Наукове обґрунтування технології приготування страв грузинської кухні. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2024. Vol.1 (34-01). Рр. 64–69. URL: <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2024-34-00-070>*
2. Джеймі Олівер. *Італійські страви з Джеймі Олівером. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 408 с.*
3. Іваніщева О.А. *Італійська кухня в ресторанному бізнесі Вінниччини: сучасний стан та перспективи розвитку. Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 3 червня 2020 р.). Вінниця : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. 3. С.181-188. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2020/03_07_2020/zb3.pdf*

4. Іваніщева О.А. Особливості регіональних кухонь України. *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку* : зб. наук. пр. III Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. м. Вінниця, 16 жовт. 2025 р. Вінниця: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч. 2.

5. Іваніщева О.А. Регіональна кухня Вінниччини: автентичні страви та кулінарні традиції. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. XII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 15-17 травня 2024 р.). Вінниця ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. С. 144-155. URL : <http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb15-17242.pdf>

6. Іваніщева О.А. Удосконалення технології чеських національних страв зі свинини. *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку*: зб. наук. пр. II Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.). Вінниця : ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. Ч. 2. С. 72-81.

7. Івченко З. Готуємо по-українськи. Львів: Урбіно, 2022. 160 с.

8. Лильо І., Душар М. *Шляхетна кухня Галичини*. Львів: Видавництво Старого Лева, 2023. 488 с.

9. Пожар С. *Кухня Карпат. Від простої їжі до делікатесів*. Львів: Видавництво Старого Лева, 2022. 336 с.

10. Рябенюк М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. *SWorld & D.A. Tsenov Academy of Economics*. Svishtov. Bulgaria. 2023. Issue 19. Part 2. Pp. 38-42. URL: <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/article/view/swj19-02-042>

11. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасний підхід до старовинних технологій приготування шпундри. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. Вип. 2. С. 418-427. URL: <https://socrates.vsau.org/repository/getfile.php/40035.pdf>

12. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодошів шляхом використання регіональної сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. 2022. Вип. 1. С. 95-100. URL: <https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/133/125>

13. Хаджієва З. *Від Сходу – до столу!* Київ : BookChef, 2022. 192 с.

14. Шкрібляк М., Ставчанська К. *Смаки Буковини*. Гастрономічний путівник традиційної кухні. Чернівці: Видавництво 21, 2022. 414 с.

Інтернет-ресурси:

1. Традиційні українські рецептури. URL: <https://etnocook.com.ua/>

2. Регіональна китайська кухня. URL: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/poradi-ta-pidkazki/regionalna-kitajjska-kukhnja.html>

3. Японська кухня: філософія смаку, гармонії та мінімалізму. URL: <https://mistersandwich.com.ua/yaponska-kuhnya-filosofiya-smaku-garmoni%D1%97-ta-minimalizmu/>

4. Кухні світу. URL: <https://mistersandwich.com.ua/kuhni-svitu/>
5. Кухні світу: ТОП-30 найпопулярніших гастрономічних традицій. URL: <https://ukr-day.com/world-cuisine-top-30-traditional-dishes/>
6. Культура їжі в Італії. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/food-culture-in-italy>
7. Особливості та таємниці болгарської кухні. Голос болгар. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=ZiasmaEqSiA>
8. Американська кухня. URL: <https://klopotenko.com/cuisine/amerikanska/>
9. Національна кухня США. URL: <https://tripmydream.ua/usa/cuisine>
10. ТОП-10 страв Латинської Америки. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=dUzM2QUSYwY>
11. Кулінарні традиції народів Африки. URL: <https://yanusia.com/2023/05/kulinarni-tradytsii-narodiv-afryky/>
12. М'ясо кенгуру, риба і десерт для балерини. Що їдять в Австралії. URL: <https://omore.city/articles/136529/myaso-kenguru-riba-i-desert-dlya-balerini-scho-idyat-v-avstralii>
13. Смачний світ норвезької кухні: від рибних делікатесів до традиційних страв. URL: https://nordictravel.ua/vdohnovlenie/norvegija/delicious_world_of_norwegian_cuisine
14. Культура їжі у Франції. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/food-culture-in-france>
15. Типова британська їжа – міфи та реальність. URL: <https://www.britishcouncil.org.ua/blog/typical-british-food>
16. Національна кухня. URL: <https://smakplus.com/cuisine/italian-cuisine/>