



Університет  
сучасних  
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ  
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ВК 2.1 Етнічні кухні**

**підготовка фахового молодшого бакалавра**

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

**Київ – 2023**

Робочу програму з дисципліни Етнічні кухні для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Моложанова І.М.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.  
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

## Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	6
3	Календарно-тематичний план дисципліни	6
4	Теми і плани лекційних занять	8
5	Теми і плани практичних занять	11
6	Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів	14
7	Методи активізації навчального процесу	16
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	16
9	Критерії оцінювання результатів навчання	19
10	Література	20

## 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Етнічні кухні» - належить до вибіркових компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Вона покликана розповісти про кухні різних країн світу та особливості приготування та вживання їжі в різних куточках планети.

**Мета:** формування у студентів теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки. Занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу; вироблення здатності аналізувати національні етнічні кухні, кулінарні традиції, тренди України та країн світу; набуття здатності аналізу ресторанних об'єктів з точки зору етнічних кухонь, брендів країн, регіонів, населених пунктів і перспектив їх розвитку.

### **Завдання вивчення навчальної дисципліни**

Ознайомлення з основними напрямками розвитку етнічної кухні, поводження з їжею і прийому гостей у народів світу, особливостями протікання етнокультурних і етнічних процесів. Курс повинен дати уявлення про традицію харчування в різних кліматичних зонах. Поряд із цим курс допомагає формуванню у студентів знань і уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії у різних етносів. Вивчає проблеми впливу на етикет соціальних і етносоціальних інститутів на різних соціально-економічних рівнях, аспекти гендерних і владних стосунків. Вивчення культури «іншого», а головним чином народної (традиційно-побутової) культури харчування дає можливість розкрити та визначити тенденції розвитку сучасної культури харчування, вирішити проблеми етнічної специфіки культури харчування, зазначити традиції та новації в культурі харчування. Курс розкриває основні аспекти кулінарного мистецтва народів світу та його національні особливості. У ньому висвітлено історію розвитку культури та традицій харчування народів зарубіжних країн та України, кулінарну спадщину націй.

Процес вивчення дисципліни ВК 2.1 Етнічні кухні спрямований на застосування наступних компетентностей:

#### **а) загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.



ЗК 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 10 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

#### **б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)**

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 14. Здатність застосовувати знання особливостей функціонування закладів готельного та ресторанного господарства на практиці

СК16. Здатність застосовувати отриманні знання і практичні навички під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу для здійснення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

#### **Очікувані результати навчання**

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН16. Професійно застосовувати знання і практичні навички отриманні під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу при здійсненні технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства

## 2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	Розділ 1. Етнічні кухні народів Європи	30	10	12	8
2	Розділ 2. Етнічна кухня народів Азії та Африки	36	14	16	6
3	Розділ 3. Етнічні кухні народів Америки, Австралії та Океанії	24	6	6	12
<b>Всього:</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>34</b>	<b>26</b>

## 3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
<b>Розділ 1. Етнічні кухні народів Європи</b>					
1	Тема. Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності	2	2		
2	Тема. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції	6	2	4	
3	Тема. Традиції харчування народів Східної Європи	10	2	4	4
4	Тема. Традиції харчування народів Західної Європи	10	2	4	4
5	Тема. Кулінарні традиції народів Кавказу: історія та спільне коріння	2	2		
<b>Розділ 2. Етнічна кухня народів Азії та Африки.</b>					
6	Тема. Умови життя, режим і структуру харчування народів Африки	2	2		

7	Тема. Єврейська кухня	6	2	2	2
8	Тема. Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії	6	2	4	
9	Тема. Особливості етнічних кухонь Китаю і Японії	6	2	4	
10	Тема. Специфічні особливості корейської кухні	6	2	4	
11	Тема. Кухня народів Індії	8	2	2	4
12	Тема. Кухня народів Сибіру	2	2		
<b>Розділ 3. Етнічні кухні народів Америки, Австралії та Океанії</b>					
13	Тема. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки	8	2	2	4
14	Тема. Кухня народів Латинської Америки	10	2	4	4
15	Тема. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії	6	2		4
<b>Всього:</b>					



## 4. Теми і плани лекційних занять

### Розділ 1. Етнічні кухні народів Європи

#### *Лекція 1*

*Тема. Мистецтво приготування їжі – як найдавніша галузь людської діяльності*

План:

1. Історія і етапи розвитку харчування.
2. Принципи формування національних традицій і культур харчування.
3. Шляхи формування гастрономічних звичок, пристрастей і характерних особливостей національної кухні народів.
4. Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування.

#### *Лекція 2*

*Тема. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції*

План:

1. Особливості формування народної слов'янської кухні.
2. Особливості традицій та культури харчування кухонь етносів України, кримських татар, молдаван.
3. Характеристика національних та регіональних кухонь.

#### *Лекція 3*

*Тема. Традиції харчування народів Східної Європи*

План:

1. Особливості приготування їжі в Балканських країнах.
2. Традиції та культура харчування в Угорщині.
3. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві.
4. Технологія приготування традиційних страв польської кухні.

#### *Лекція 4*

*Тема. Традиції харчування народів Західної Європи*

План:

1. Загальні відомості та особливості французької, італійської, німецької, іспанської, грецької кухонь.
2. Регіональні особливості національних кухонь та їх гастрономічні бренди.
3. Гастрономічні івенти країн Західної Європи.
1. Порівняння, визначення рис ідентичності французької, італійської, німецької, іспанської грецької кухонь.



## *Лекція 5*

*Тема. Кулінарні традиції народів Кавказу: історія та спільне коріння*

План:

1. Загальні відомості про грузинську, азербайджанську, вірменську кухні.
2. Традиції, режим харчування, особливості кухонь народів Кавказу і кулінарні вподобання.
3. Порівняння, визначення рис ідентичності грузинської, азербайджанської та вірменської кухонь.

## **Розділ 2. Етнічна кухня народів Азії та Африки.**

### *Лекція 6*

*Тема. Умови життя, режим і структура харчування народів Африки*

План:

1. Загальні відомості про асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь народів Африки.
2. Особливості використання сировини та харчових продуктів у народів Африки.
3. Аналіз кухні країн Африки.

### *Лекція 7*

*Тема. Єврейська кухня*

План:

1. Формування єврейської кухні під впливом релігійних звичаїв і викликаних ними обмежень (кашрут).
2. Відмінності страв єврейської кухні в різних країнах світу.
3. Ізраїльська кухня як об'єднання традицій ашкеназької, сефардської, північноафриканської, східної і середземноморської кухонь.

### *Лекція 8*

*Тема. Турецька кухня та кухня народів Центральної Азії*

План:

1. Загальні відомості про асортимент і технологію страв киргизької, узбецької, таджицької, туркменської кухні.
2. Зв'язок релігійних традицій і харчування.
3. Особливості кулінарної обробки харчової сировини.
4. Технологія перших, других страв з м'яса, борошняних страв і виробів.
5. Аналіз та ідентифікація етнічних страв цих країн.
6. Приготування напоїв і особливості їх подачі.

### *Лекція 9*

*Тема. Особливості етнічних кухонь Китаю і Японії*

План:

1. Загальні відомості про китайську та японську кухні.

2. Правила приготування страв з рису в японській і китайській кухні.
3. Страви з локшини - основна і додаткова їжа.
4. Місце бобових продуктів (тофу і місо), риби в японській кулінарії.
5. Різновиди суш та ролів.

### *Лекція 10*

*Тема. Специфічні особливості корейської кухні*

План:

1. Загальні відомості про страви з овочів, рису і бобових продуктів.
2. Прийоми теплової обробки, спеції і приправи, використовувані в кулінарії Кореї.
3. Кімчі, пібімпап, кальбо, пульгогі, ханчжонсік.

### *Лекція 11*

*Тема. Кухня народів Індії*

План:

1. Загальні відомості про приготування та оформлення страв індійської кухні.
2. Індійські пікулі.
3. Карі з овочів, бобових або м'яса.
4. Чапаті. Рис басматі, тхалі.
5. Традиційний індійський етикет. Способи прийому їжі руками.

### *Лекція 12*

*Тема. Кухня народів Сибіру*

План:

1. Загальні відомості про харчування народів Сибіру.
2. Особливості кулінарних обробок продуктів заморожування, квашення, смаження, тушкування.
3. Поєднання у одній страві птиці та риби.
4. Вживання в їжу сирого оленячого м'яса і крові.
5. Страви з лісової птиці - глухарів, тетеруків, куріпок, рябчиків.

## **Розділ 3. Етнічні кухні народів Америки, Австралії та Океанії**

### *Лекція 13*

*Тема. Особливості культури та традиції харчування в кухнях країн Північної Америки*

План:

1. Загальні відомості про кухню Мексики та США.
2. Характеристика регіональних особливостей кухонь Мексики та США.
3. Відмінності між кухнями Мексики та США.

## *Лекція 14*

*Тема. Кухня народів Латинської Америки*

План:

1. Особливості регіональних кухонь, традицій, культури та режиму харчування у кухнях країн карибського басейну.
2. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки.

## *Лекція 15*

*Тема. Особливості національних традицій та етнічної кухні народів Австралії, Нової Зеландії та Океанії*

План:

1. Особливості традиційної кухні та культури харчування етнічних народів країн Австралійського союзу.
2. Аналіз традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.
3. Кухня народів Океанії.

## **5. Теми і плани практичних занять**

### **Практичне заняття № 1**

*Тема. Особливості технології приготування їжі в країнах Великої Британії, Бельгії, Нідерландів.*

План:

1. Характеристика англійської кухні. Англійська чайна церемонія.
2. Основні сорти англійського пива.
3. Особливості шотландської національної кухні. Різновиди шотландського віскі.
4. Основні характеристики харчування ірландців.
5. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.

### **Практичне заняття № 2**

*Тема. Особливість та традиції української кухні.*

План:

1. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних українських страв.
2. Види і асортимент холодних страв і закусок.
3. Національні страви української кухні
4. Особливості приготування перших, других та солодких страв.



### **Практичне заняття № 3**

*Тема. Кухні Чехії та Словаччини. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини.*

План:

5. Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських та словацьких страв.
6. Види і асортимент холодних страв і закусок.
7. Особливості приготування перших, других та солодких страв.

### **Практичне заняття № 4**

*Тема. Французька кухня*

План:

1. Основні особливості французької кухні.
2. Регіональна французька кухня (Ельзаська, Бургундська, Овернська, Бретонська, Нормандська, Провансальська).
3. Види і асортимент холодних і гарячих закусок.
4. Особливості технології приготування перших страв.
5. Особливості технології приготування страв з риби і продуктів моря, а також овочів та грибів.
6. Характерні особливості приготування солодких страв.

### **Практичне заняття № 5**

*Тема. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Австрії, Угорщині.*

План:

1. Характеристика продуктів і сировини, що використовується для приготування страв у Німеччині.
2. Технологія приготування страв з оселедця.
3. Особливості приготування страв з м'яса.
4. Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь.
5. Особливості приготування фаршированих страв, страв з м'яса, борошна та солодких страв.

### **Практичне заняття № 6**

*Тема. Італійська кухня. Характерні особливості національної кухні Італії.*

План:

1. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв.
2. Найпопулярніші страви Італії.
3. Особливості приготування італійської піцци.
4. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні.
5. Види сиру, що застосовуються у приготуванні італійських страв.



### **Практичне заняття № 7**

*Тема. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).*

План:

1. Спільні характеристики харчування скандинавських країн.
2. Поняття «шведський стіл». Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні.
3. Характеристика національної кухні Данії.
4. Характеристика холодних страв та закусок данської кухні.
5. Види продуктів з моря у національній кухні Норвегії.
6. Національні страви фінської кухні.

### **Практичне заняття № 8**

*Тема. Особливості харчування народів Кореї і Монголії.*

План:

1. Особливості корейської національної кухні.
2. Характеристика харчування народу Кореї.
3. Типові страви монгольської національної кухні.
4. Особливості використання бобових, молока та м'яса в національних кухнях Кореї та Монголії.

### **Практичне заняття № 9**

*Тема. Національні кухні Іспанії і Португалії.*

План:

1. Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика.
2. Характерні риси іспанської національної кухні.
3. Характерні особливості португальської національної кухні.
4. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні.
5. Технологія приготування десертів у Португалії.

### **Практичне заняття № 10**

*Тема. Національні кухні країн Південно-східної Азії*

План:

1. Рис – основний продукт харчування у Філіпінах і Індонезії.
2. Загальна характеристика харчування у Філіпінах і Індонезії.
3. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму.
4. Характеристика тайської національної кухні.
5. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти.

### **Практичне заняття № 11**

*Тема. Японська кухня*

План:

1. Формування національної японської кухні.

2. Особливості сучасної японської кухні.
3. Характеристика продуктів моря, що застосовуються в їжу в японській кухні.
4. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні.
5. Меню урочистого японського обіду.

### **Практичне заняття № 12**

*Тема. Китайська кухня.*

План:

1. Особливості китайської національної кухні.
2. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні.
3. Способи теплового оброблення рису.
4. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні.
5. Святковий стіл китайської кухні.

### **Практичне заняття № 13**

*Тема. Особливості приготування їжі в Латинській Америці*

План:

1. Особливості Латино-Американської національної кухні.
2. Характеристика основних страв.
3. Характерні особливості Мексиканської національної кухні.
4. Види продуктів і сировини у кубинській національній кухні.
5. Характеристика харчування в країнах Латинської Америки.

## **6. Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів**

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи*

План:

1. Гастрономічні зони Середземномор'я та Балканів, їх загальна характеристика.
2. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв.
3. Основний асортимент і технологія традиційних страв Болгарії.
4. Типові грецькі страви.
5. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи*

План:

1. Загальна характеристика етнічних кухонь Німеччини, Австрії та Швейцарії.
2. Основний асортимент і технологія традиційних страв.
3. Асортимент страв угорської етнічної кухні.

4. Характерні особливості етнічної кухні Чехії та Словаччини
5. Асортимент перших і других страв польської етнічної кухні.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи*

План:

1. Французький етикет та ресторанне обслуговування.
2. Особливості етнічних кухонь Великобританії, Ірландії, Шотландії та Уельсу, їхня загальна характеристика.
3. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напів-фабрикатів і страв.
4. Основний асортимент і технологія традиційних страв.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи*

План:

1. Особливості кухні Скандинавських країн: спільні історія та географічне положення.
2. Загальна характеристика етнічних кухонь Данії, Швеції та Норвегії.
3. Основний асортимент і технологія традиційних страв.
4. Типові голландські страви. Види продуктів і сировини.
5. Асортимент страв голандської етнічної кухні.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Північної Америки (США, Канада)*

План:

1. Загальна характеристика етнічної кухні США.
2. Фактори формування сировинного набору сучасної американської кухні.
3. Загальна характеристика етнічної кухні Канади.
4. Фактори формування сировинного набору сучасної канадської кухні.
5. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини кухонь США і Канади.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Південної і Центральної Америки*

План:

1. Кулінарні традиції Мексики.
2. Основний асортимент і технологія традиційних страв.
3. Загальна характеристика етнічної кухні Бразилії.
4. Бразильські кулінарні традиції.

*Тема Особливості єврейської та східної кухонь*

План:

1. Загальна характеристика єврейської кухні.
2. Страви традиційної єврейської кухні.
3. Основний асортимент і технологія традиційних страв.
4. Загальна характеристика етнічної кухні Туреччини.



## 5. Турецькі кулінарні традиції.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня)*

План:

1. Загальна характеристика магрибської кухні.
2. Особливості магрибської кухні.
3. Етнічні кухні народів арабських країн (Єгип-ту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії).
4. Харчові заборони ісламу.
5. Характерні особливості етнічної кухні Алжиру, Марокко, Тунісу, Єгипту та Саудівської Аравії.

*Тема Особливості етнічних кухонь країн Австралії та Нової Зеландії*

План:

1. Загальна характеристика австралійської етнічної кухні.
2. Кулінарні традиції Австралії.
3. Загальна характеристика етнічної кухні Нової Зеландії.
4. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини.

*Тема Основи мистецтва вживання прянощів та приправ в етнічних кухнях народів світу*

План:

1. Роль смако-ароматичних інгредієнтів у кулінарії, їх характеристика та хімічний склад.
2. Ароматичні і смакові складові прянощів.
3. Класифікація та асортимент смако-ароматичних інгредієнтів.
4. Особливості використання прянощів в етнічних кухнях.

## **7. Методи активізації навчального процесу**

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

## **8. Система поточного та підсумкового контролю знань.**

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.



### Питання самоконтролю для підготовки до заліку

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві.
4. Дослідіть типи та асортимент страв.
5. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.
6. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристику.
7. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.
8. Назвіть рейтинг, за яким присвоюються звання “високої кухні” тим чи іншим ресторанам.
9. Дослідіть стиль “фьюжн” в кулінарії та назвіть основні його принципи.
10. Охарактеризуйте “молекулярну кулінарію” та її особливості.
11. Дослідіть фактори впливу на формування народної слов’янської кухні.
12. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
13. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.
14. Опишіть найбільш відмітну рису технології української кухні.
15. Перелічіть компоненти молдавської “чорби”.
16. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
17. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
18. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
19. Які страви національної кухні народів Закавказзя користуються великою популярністю у туристів?
20. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.
21. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.
22. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.
23. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.
24. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.
25. Яку роль відіграють кав’ярні у національній кухні Австрії?
26. Назвіть м’ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини?
27. Опишіть легендарний напій який прославив люксембурзьку кухню.
28. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.
29. Перелічіть солодощі, які рекомендує швейцарська кухня.
30. Порівняйте унікальні риси сучасних кулінарних традицій Англії, Шотландії та Ірландії.

31. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.
32. Перелічіть інгредієнти, характерні для національної англійської кухні.
33. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?
34. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.
35. Визначте унікальні риси сучасних кулінарних традицій латиської національної кухні.
36. Що вважається підґрунтям естонської національної кулінарії?
37. Перелічіть класичні національні страви естонської національної кухні.
38. Висвітліть оригінальність фінської кухні.
39. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Ісландії.
40. Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.
41. Розкрийте кулінарні шедеври італійської національної кухні.
42. Визначте неодмінний елемент італійської трапези.
43. Перелічіть основні різновиди “пасти”.
44. Опишіть регіональні особливості іспанської кухні.
45. Батьківщиною якого сорту вина є Португалія?
46. Кулінарні традиції яких народів вплинули на грецьку кухню?
47. Назвіть самий відомий грецький сир та його використання в кулінарії.
48. До якої страви в національній кухні Туреччини особливе ставлення?
49. Які солодощі популярні в Туреччині?
50. Назвіть основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Ізраїлю.
51. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.
52. Що є характерною рисою польської національної кухні?
53. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини?
54. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн?
55. Яку країну часто називають “країною овочів”?
56. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Македонії?
57. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Чорногорії.
58. Чим славиться румунська кухня?
59. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.
60. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.
61. Розкрийте основи харчування жителів Китаю, Японії, Таїланду.
62. Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу?
63. Визначте, у якій національній кухні немає поняття “головної страви”.
64. Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні. Чому для приготування страви з риби фугу повар повинен мати ліцензію?
65. Опишіть, як проходить чайна церемонія у Китаї та Японії.



- 66.Що в національній кухні Індії розуміють під словом “каррі”?
- 67.Перелічіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.
- 68.Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.
- 69.Дослідіть основні фактори, які визначають особливості арабських регіональних кухонь.
- 70.Опишіть процес приготування кави в арабських країнах.
- 71.Висвітліть історію та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.
- 72.Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.
- 73.Чим славиться мексиканська кухня?
- 74.Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?
- 75.Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.
- 76.Які види м'яса використовують в аргентинській кулінарії?
- 77.Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.
- 78.Назвіть вид бобів, який найбільш поширений в Бразилії.
- 79.Що означає слово “шаркун” в Чилійській кулінарії?
- 80.Перелічіть популярні національні страви та напої , які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.
- 81.В якій країні готують страви з морського їжака і водорості?
- 82.Опишіть святкову трапезу “діффа” в Марокко.
- 83.Дослідіть регіональні кулінарні традиції народів Алжиру.
- 84.Назвіть найважливішу харчову культуру в Сахарі, на півдні Тунісу.
- 85.Які види м'яса використовують в південноафриканській кухні?
- 86.Охарактеризуйте страви національної кухні Австралії.
- 87.Перелічіть види теплової обробки австралійської кухні.
88. Сік якого фрукта використовують австралійські кулінари для маринування птиці?
- 89.Любителями якого гарячого напою є австралійці?
- 90.Висвітліть традиційні страви новозеландців.
- 91.Які алкогольні напої поширені в Новій Зеландії?

**9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:**

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне

	ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершено висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно» / Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.

## 10. Література

### Основні рекомендовані джерела

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
2. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб-ник. Київ : Кондор, 2014. 392 с .



3. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: навч.-наочний по-сібник / В. Ф. Доценко [та ін.]; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с. – 2 пр.
4. Слащева А. В. Етнічні кухні [Електронний ресурс] : навч. посібник / А.В. Слащева,. - Електрон. текстові дані. - Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. - 1 файл; 159 с. – ЕР
5. Островська, Г. Кухні народів світу [Електронний ресурс]: курс лекцій / Г. Островська ; ТНТУ ім. І. Пулюя. - Електрон. текстові дані. - Тернопіль : [б. и.], 2018. - 1 файл; 162 с. – ЕР
6. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.

#### **Додаткова**

1. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
2. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71с.
3. Серода І.І . Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71с.
4. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
5. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.