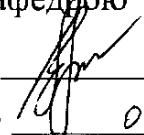


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРІСС

«01» 09 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Етнічні кухні»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021 – 2022 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Етнічні кухні» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти).

– Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 15 с.

Розробник: к.т.н., доцент Олена Григоренко

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол від “ 26 ” серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

проф.  Олеся ПРИСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності

«Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для

здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “ 31 ” серпня 2021 року № 1

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 180 годин	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		3-й	6-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 6 год. самостійна робота студента – 2,6 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	24 год.
		Лабораторні заняття	48 год.
		Навчальна практика	60 год.
		Самостійна робота	48 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Етнічні кухні» є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з технології етнічних кухонь, рекомендації щодо вибору сировини та технологічних режимів приготування національних страв, розробки меню для підприємств ресторанного харчування, які спеціалізуються на різних етнічних кухнях світу.

Завданням вивчення цієї дисципліни є забезпечення підготовки спеціалістів високої кваліфікації, які зможуть працювати на підприємствах ресторанного господарства, що спеціалізуються на приготуванні страв етнічних кухонь світу.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні) [1-7].

Гастрономічні зони Середземномор'я та Балканів, їх загальна характеристика. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв Болгарії. Особливості режиму харчування. Типові грецькі страви. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Рекомендації з харчування туристам з Греції. Характерні особливості національної кухні Італії. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Рекомендації з харчування туристам з Португалії.

Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи [1-7].

Загальна характеристика етнічних кухонь Німеччини, Австрії та Швейцарії. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Особливості режиму харчування. Типові угорські страви. Види продуктів і сировини. Асортимент страв угорської етнічної кухні. Рекомендації з харчування. Характерні особливості етнічної кухні Чехії та Словаччини. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні польських страв. Асортимент перших і других страв польської етнічної кухні. Способи кулінарного оброблення продуктів у польській кухні. Рекомендації з харчування.

Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи [1-7].

Основні особливості французької кухні. Види та асортимент холодних і гарячих закусок. Особливості технології приготування страв з риби і продуктів моря, а також овочів та грибів. Французький етикет та ресторанне обслуговування. Особливості етнічних кухонь Великобританії, Ірландії, Шотландії та Уельсу, їхня загальна характеристика. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Особливості режиму харчування.

Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні) [1-7].

Особливості кухні Скандинавських країн: спільні історія та географічне положення. Загальна характеристика етнічних кухонь Данії, Швеції та Норвегії. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Особливості режиму харчування. Типові голландські страви. Види продуктів і сировини. Асортимент страв голандської етнічної кухні. Рекомендації з харчування.

Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Північної Америки (США, Канада) [1-7].

Загальна характеристика етнічної кухні США. Фактори формування сировинного набору сучасної американської кухні. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфаб-

рикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування американців.

Загальна характеристика етнічної кухні Канади. Фактори формування сировинного набору сучасної канадської кухні. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування.

Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Південної і Центральної Америки [1-7].

Загальна характеристика етнічної кухні Мексики. Кулінарні традиції Мексики. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування мексиканців.

Загальна характеристика етнічної кухні Бразилії. Бразильські кулінарні традиції. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування.

Кухня Аргентини та інших країн Латинської Америки. Кулінарні традиції країн Латинської Америки. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування.

Тема 7. Особливості єврейської та східної кухонь [1-7].

Загальна характеристика єврейської кухні. Страви традиційної єврейської кухні. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування згідно кашруту.

Загальна характеристика етнічної кухні Туреччини. Турецькі кулінарні традиції. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування турків.

Етнічні кухні Ірану та Іраку.

Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня) [1-7].

Загальна характеристика магрибської кухні. Особливості магрибської кухні. Страви традиційної магрибської кухні. Етнічні кухні народів арабських країн (Єгипту, Ємену, Лівану, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії). Харчові заборони ісламу. Характерні особливості етнічної кухні Алжиру, Марокко, Тунісу, Єгипту та Саудівської Аравії. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування арабських країн.

Тема 9. Особливості індійської кухні та етнічних кухонь країн Південно Східної Азії [1-7].

Кулінарне мистецтво Індії. Страви традиційної індійської кухні. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки

при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування індусів.

Особливості етнічних кухонь країн Південно-Східної Азії – Індонезії, Бірми, В'єтнаму, Філіппін, Таїланду, Непалу й Бангладеш. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Головне правило і принцип тайської кухні. Основні страви етнічної кухні Таїланду. Режим харчування.

Тема 10. Особливості етнічних кухонь Південно-Східної Азії (Китаю, Кореї, Японії) [1-7].

Загальна характеристика етнічної кухні Китаю. Китайські кулінарні традиції. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування китайців.

Загальна характеристика японської етнічної кухні. Японські кулінарні традиції. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування.

Загальна характеристика етнічної кухні Кореї. Корейські кулінарні традиції. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування корейців.

Тема 11. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії [1-7].

Загальна характеристика африканських етнічних кухонь. Характерні особливості кухонь народів Африки. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних африканських страв. Режим харчування.

Загальна характеристика австралійської етнічної кухні. Кулінарні традиції Австралії. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних страв. Режим харчування австралійців.

Загальна характеристика етнічної кухні Нової Зеландії. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини. Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв. Основний асортимент і технологія традиційних новозеландських страв. Режим харчування.

Тема 12. Основи мистецтва вживання прянощів та приправ в етнічних кухнях народів світу [1-7].

Роль смако-ароматичних інгредієнтів у кулінарії, їх характеристика та хімічний склад. Ароматичні і смакові складові прянощів. Коротка історія поширення прянощів. Класифікація та асортимент смако-ароматичних інгредієнтів. Класифікацію прянощів за історичною ознакою і географічним діапазоном застосування за Похльобкіним В.В. Особливості використання прянощів в етнічних кухнях.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Основні принципи складання меню для іноземних туристів. Рекомендації по розробці раціону для туристів з різних країн. Застереження та обмеження при розробці меню для гостей з різних країн при організації їх харчування в підприємствах ресторанного господарства. Складання меню сніданку для проживаючих у готелі туристів з:

- Болгарії;
- Ірану;
- Бразилії;
- Китаю;
- Італії;
- Тунісу;
- Греції;
- Канади та ін.

Складання денного раціону харчування для туристів однієї з країн:

- Англії;
- США;
- Мексики;
- Туреччини;
- Франції;
- Японії;
- Данії;
- Бельгії;
- Польщі та ін.

Захист навчальної практики здобувачами з дисципліни «Етнічні кухні» відбувається в ігровій формі у вигляді вікторини. В першому турі здобувачам необхідно відповісти на 20 питань щодо особливостей національних кухонь та режиму харчування для гостей з різних країн світу. У другому турі майбутні ресторатори обирають наосліп країну та складають одноденне меню для виходців з цих країн. Третій тур – творчий, передбачає складання *сенкану* (своєрідного французького віршу з 5 рядків), в якому буде зашифрована улюблена етнічна кухня, а інші учасники мають її відгадати.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Но- мер ти- жня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Особливості етнічних кухонь Європи та Америки							
1	Лекція 1	Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 1	Технологія приготування страв української кухні	-	4	-	-	3
	Самостійна робота 1	<i>Білоруська та російська кухні</i>	-	-	-	2	1
2	Лекція 2	Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Технології приготування страв грецької кухні	-	4	-	-	2
	Самостійна робота 2	<i>Іспанська кухня</i>	-	-	-	2	2
3	Лекція 3	Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 3	Технології приготування страв французької кухні	-	4	-	-	3
	Самостійна робота 3	<i>Італійська кухня</i>	-	-	-	2	2
4	Лекція 4	Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Технології приготування страв болгарської кухні	-	4	-	-	3
	Самостійна робота 4	<i>Польська кухня</i>	-	-	-	2	2
5	Лекція 5	Особливості етнічних кухонь країн Північної Америки (США, Канада)	2	-	-	-	-

	Лабораторна робота 5	Технології приготування страв угорської кухні	-	4	-	-	3
	<i>Самостійна робота 5</i>	<i>Чеська кухня</i>	-	-	-	2	2
6	Лекція 6	Особливості етнічних кухонь країн Південної і Центральної Америки	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Технології приготування страв англійської та німецької кухні	-	4	-	-	2
	<i>Самостійна робота 6</i>	<i>Швейцарська кухня</i>	-	-	-	2	1
7,8	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	12	10
Всього за змістовий модуль 1 - 46 год.			12	24	-	24	35
Змістовий модуль 2. Особливості етнічних кухонь Близького Сходу, Азії та Африки							
9	Лекція 7	Особливості єврейської та східної кухонь	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 7	Технології приготування страв кухонь країн близького сходу	-	4	-	-	3
	<i>Самостійна робота 7</i>	<i>Єврейська кухня</i>	-	-	-	2	2
10	Лекція 8	Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу (магрибська кухня)	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	Технологія приготування страв кухонь країн ближнього зарубіжжя	-	4	-	-	3
	<i>Самостійна робота 8</i>	<i>Кавказька кухня</i>	-	-	-	2	2
11	Лекція 9	Особливості індійської кухні	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 9	Технології приготування страв кухонь країн Північної і Південної Америки	-	4	-	-	3
	<i>Самостійна робота 9</i>	<i>Австралійська кухня</i>	-	-	-	2	2
12	Лекція 10	Особливості етнічних ку-	2	-	-	-	-

		хонь Південно-Східної Азії (Китаю, Кореї, Японії)					
	Лабораторна робота 10	Технології приготування страв країн Південно-Східної Азії	-	4	-	-	2
	Самостійна робота 10	Японська і китайська кухня	-	-	-	2	2
13	Лекція 11	Особливості етнічних кухонь країн Африки	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 11	Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи	-	4	-	-	2
	Самостійна робота 11	Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах	-	-	-	2	1
14	Лекція 12	Особливості етнічних кухонь Австралії та Нової Зеландії	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 12	Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії	-	4	-	-	2
	Самостійна робота 12	Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки	-	-	-	2	1
15, 16	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	12	10
Всього за змістовий модуль 2 - 74 год.			12	24	-	24	35
Загалом			24	48		48	70
Екзамен							30
Всього - 120 год. Ваговий коефіцієнт $k_d = 0,8$			$n_d = 80$			100	
Навчальна практика – 60 год. Ваговий коефіцієнт $k_{np} = 0,2$			$n_{np} = 20$			100	
Всього з навчальної дисципліни - 180 год.			$n_{заг} = k_d n_d + k_{np} n_{np} = 100$				100

Примітка: $n_{заг}$ – загальна кількість балів;
 k_d – ваговий коефіцієнт з дисципліни;
 n_d – кількість балів з дисципліни;
 k_{np} – ваговий коефіцієнт з практики;
 n_{np} – кількість балів за практику.

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Які особливості технологій страв української кухні?
2. Особливості регіональної української кухні?
3. Які особливості технологій страв білоруської кухні?
4. Страви грецької кухні.
5. Які особливості іспанської національної кухні?
6. Які особливості італійської національної кухні?
7. Відмітні особливості французької кухні.
8. Страви французької кухні.
9. Які особливості болгарської національної кухні?
10. Особливості польської кухні.
11. Технології польської кухні.
12. Традиції харчування народу Польщі.
13. Характеристика сировини, яка використовується в угорській кухні.
14. Технологічні режими угорської кухні.
15. Які особливості англійської національної кухні?
16. Особливості німецької кухні.
17. Страви англійської кухні.
18. Відзначні риси асортименту та технології національних страв Німеччини.
19. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Австрії.
20. Національні особливості асортименту та технології страв Угорщини, Чехії і Словаччини.
21. Назвіть регіональні кухні Європи та відзначте їх основні загальні риси.
22. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини, у національній кухні Великої Британії.
23. Асортимент та особливості технології традиційних національних страв Норвегії.
24. Традиційні національні страви та напої Голландії, особливості їх технології.
25. Відзначні риси асортименту та технології національних страв Данії.
26. Режим харчування шведів.
27. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей.
28. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Голландії.
29. Регіональні кухні Америки та їх основні загальні риси.
30. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.
31. Характеристика і особливості національної кухні Канади.
32. Історичне формування традицій мексиканської кухні.
33. Особливості асортименту та технології національних страв країн Південної Америки.
34. Відмінні особливості технологічних прийомів та способів обробки, поєднання продуктів у мексиканській кухні.

35. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Бразилії.
36. Національні особливості асортименту та технології борошняних страв та виробів країн Латинської Америки.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПМК 2

1. Особливості технологій єврейської кухні.
2. Технологічні прийоми турецької кухні.
3. Характеристика сировини кухні країн Близького Сходу.
4. Яка сировина використовується грузинською і вірменською кухнею?
5. Особливості литовської кухні.
6. Які характерні відмінності приготування страв кухонь країн Північної Америки?
7. Особливості приготування страв кухонь країн Центральної Америки.
8. Відмінні риси південноамериканської кухні.
9. Технології приготування страв австралійської кухні.
10. Які характерні особливості кухні країн Південно-Східної Азії?
11. Специфічні особливості в харчування індусів.
12. Технології приготування страв японської і китайської кухні.
13. Основні принципи складання меню для іноземних туристів.
14. Рекомендації по розробці раціону для туристів з різних країн.
15. Застереження та обмеження при розробці меню для гостей з різних країн при організації їх харчування в підприємствах ресторанного господарства.
16. Які відмінні риси притаманні єврейській кухні?
17. Основні релігійні обмеження та древні звичаї у харчуванні єврейського народу.
18. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології страв етнічної єврейської кухні.
19. Охарактеризувати особливості східної кухні, причини її розповсюдженості у світі.
20. Які відмінні риси притаманні турецькій кухні?
21. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Ірану.
22. Особливості режиму харчування населення Іраку
23. Які загальні риси притаманні етнічним кухням країн Магрибського басейну?
24. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини Країн Близького Сходу.
25. Склад та технологія приготування національних страв кухонь народів Близького Сходу.
26. Особливості режиму харчування в арабських країнах.
27. Які відмінні риси притаманні індійській кухні?
28. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Індії.
29. Склад та технологія приготування національних індійських приправ. Особливості режиму харчування населення Індії.
30. Які загальні риси притаманні етнічним африканським кухням?

31. Особливості сировинного набору в кухнях народів Африки.
32. Відмінності способів обробки продовольчої сировини в африканській кухні.
33. Асортимент та технологія приготування національних страв африканських країн.
34. Особливості режиму харчування в Африці.
35. Які загальні риси притаманні етнічним кухням Австралії і Нової Зеландії?
36. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини Австралії.
37. Склад та технологія приготування національних страв австралійської кухні.
38. Особливості режиму харчування в Австралії.
39. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології страв етнічної кухні Нової Зеландії.
40. Особливості традиційного режиму харчування населення в Новій Зеландії.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Неїленко С. Кулінарна етнологія [Текст]: навч. посібник / С. Неїленко, В. Русавська; КНУКіМ. - К. : Ліра-К, 2020. - 612 с. – **1 пр.**
2. Ощипок, І. М. Кухні народів світу [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. - Львів : Магнолія 2006, 2020. - 246 с. - (Вища освіта в Україні). – **2 пр.**
3. Ростовський, В.С. Кухні народів світу [Текст]: підручник / В.С. Ростовський. - К. : Кондор, 2018. - 502 с. – **1 пр.**
4. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст]: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко [та ін.]; Національний університет харчових технологій. - К. : Кондор, 2019. - 292 с. – **2 пр.**
5. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст]: навч. посібник: рекомендовано МОН України / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2020. - 382 с. – **1 пр.**
6. Слащева А. В. Етнічні кухні [Електронний ресурс] : навч. посібник / А.В. Слащева,. - Електрон. текстові дані. - Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. - 1 файл; 159 с. – **ЕР**
7. 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**

Допоміжна

8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Етнічні кухні» для студентів, які навчаються за ОКР «бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчування» денної та заочної форм навчання / Укладачі: І.М. Калугіна, С.О. Поплавська – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 35 с.

9. Дахно І.І. Країни світу: Енциклопедичний словник / І.І. Дахно, С.М. Тимофієв. – К. : МАПА, 2011. – 602 с.
10. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Електронний ресурс / Я.М. Сало. – Львів : Афіша, 2010. – 304 с.
11. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навчальний посібник / В.М. Михайлов, Л.О. Радченко, О.В. Новікова. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
12. Челімбиєнко В.А. Кухні народів мира / В.А. Челімбиєнко, І.В. Зигуля. – Х.: – 2011. –461 с. 11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: “Кондор”, 2012. – 504 с.
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / В.В. Архіпов – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 280 с.
14. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
15. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі [та ін.], за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – 2 -ге вид., пероб. та допов. – К. : Центр навч. л-ри, 2011. – 584 с.
16. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: [для вищ. навч. закл.] / за ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
17. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : Монографія / Г.Т П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2015. – 465 с.
18. Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В.А. Русавська. – Київ : “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с. Інтернет-ресурси.
19. Технологія продукції ресторанного господарства . Полтавська кухня [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шаповал ; Полтавський університет споживчої кооперації. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 1 файл ; 280 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>.
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС.
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.