

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-137М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до виконання практичних робіт з дисципліни
«Етнічні кухні»
за освітньо-професійною програмою
«Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної і заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою з
якості ННІАЗ
Протокол № 5 від 11.12.2023 р.

Рівне – 2023

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни «Етнічні кухні» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання. [Електронне видання] / Конарівська О. Б. – Рівне : НУВГП, 2023. – 23 с.

Укладач: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Конарівська О. Б.

© О. Б. Конарівська, 2023

© НУВГП, 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Практична робота № 1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)...	5
Практична робота № 2. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи.....	7
Практична робота № 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи.....	8
Практична робота № 4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні).....	11
Практична робота № 5. Особливості етнічних кухонь країн Азії (азійська кухня).....	12
Практична робота № 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки.....	15
Практична робота № 7. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу	17
Практична робота № 8. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії.....	19
Рекомендована література.....	21

ВСТУП

Метою вивчення навчальної дисципліни «Етнічні кухні» є формування професійних знань у сфері кулінарних особливостей етнічних кухонь народів різних країн світу у зв'язку з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Предметом вивчення дисципліни є особливості та традиції національних кухонь народів різних країн світу.

Завданнями вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і формування практичних навичок щодо:

- особливостей етнічних кулінарних традицій та уподобань.
- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв етнічних кухонь країн світу.
- оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарства із урахуванням етнічних традицій.
- складання спеціальних меню з урахуванням режиму харчування та етногастрономічних вподобань туристів з інших країн.

Розподіл аудиторних годин, запланованих на виконання практичних завдань

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)	2	1
2	Тема 2. Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи	2	1
3	Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи	2	1
4	Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)	2	1
5	Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Азії (азійська кухня)	2	1
6	Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки	2	1
7	Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу та Закавказзя. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу	2	1
8	Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	2	1
Всього		16	8

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти такими програмними результатами:

PH02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

PH05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

Тема 1. Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (балканська та середземноморська кухні)

Практична робота 1

Мета – формування професійних знань у сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Південної Європи.

План заняття

1. Італійська кухня.
2. Іспанська кухня.
3. Кухня Греції.
4. Болгарська кухня.
5. Португальська кухня.

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Південної Європи (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Італія, Іспанія, Греція, Болгарія, Португалія.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика національної кухні обраної країни.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для

приготування страв.

4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).

5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).

6. Список активних посилань.

Завдання 2

Впишіть три найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн Південної Європи у подану форму (табл.1.1).

Таблиця 1.1

ТОП-3 найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн Південної Європи

Італія	Іспанія	Греція	Болгарія	Португалія
1.	1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

Ви працюєте адміністратором ресторану в готельно-ресторанному комплексі «Софія», с. Велика Омеляна Рівненської області. Група туристів з Італії замовила континентальний сніданок на 2 особи. Необхідно запропонувати асортимент страв, виробів для континентального сніданку. Здійснити обслуговування континентального сніданку, використовуючи метод обслуговування а-ля карт.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Загальна характеристика середземноморської кухні.

2.2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини в країнах Середземномор'я.

2.3. Асортимент і технологія етнічних страв, виробів, напоїв Італії, Іспанії, Греції, Болгарії, Португалії.

2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.

2.5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.

2.6. Особливості режиму харчування туристів з цих країн.

2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з цих країн.

Література: [4-5; 23].

Тема 2. Особливості національних кухонь країн Західної Європи

Практична робота 2

Мета – формування професійних знань у сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Західної Європи.

План заняття

1. Основні види сировини та асортимент страв французької кухні.
2. Основні види сировини та асортимент страв бельгійської кухні.
3. Основні види сировини та асортимент страв англійської кухні.
4. Основні види сировини та асортимент страв ірландської кухні.
5. Основні види сировини та асортимент страв шотландської кухні.
6. Основні види сировини та асортимент страв валлійської кухні (кухні Уельсу).

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Західної Європи (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Франція, Бельгія, Англія, Ірландія, Шотландія, Уельс. Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група);
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).

Завдання 2

1. Дайте визначення поняттю «кулінарні традиції».
2. Дайте визначення поняттю «раціон».
3. Які етнічні кухні належать до країн Центральної і Східної Європи?
4. Які основні інгредієнти входять до класичного французького десерту крем-брюле?
5. Яку сировину використовують для приготування страви фуа-гра?
6. Через які причини діє заборона на вирощування фуа-гра у двадцяти двох державах-членах ЄС?

7. На основі якої риби готується традиційний шотландський суп Кален скінк (Cullen skink)?

8. На основі крові якої тварини готують ірландський чорний пудинг?

9. Який овоч займає особливе місце в національних стравах Уельсу і навіть присутній на його гербі?

10. Назвіть найвідоміші країни-виробники шоколаду у світі.

Ситуаційна вправа

Ви працюєте господарем залу ресторану «Graine de Moutarde» в місті Києві. В ресторані застосовується французький сервіс. Туристи в кількості 4 особи замовили обід. Необхідно:

- скласти меню;
- запропонувати страви і напої;
- здійснити процес обслуговування, застосовуючи французький сервіс.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Загальна характеристика французької кухні.
- 2.2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини.
- 2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.
- 2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.
- 2.5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.
- 2.6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.
- 2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни.

Література: [4-5; 23-24].

Тема 3. Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи

Практична робота 3

Мета – формування професійних знань у сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Центральної і Східної Європи.

План заняття

1. Німецька кухня.
2. Австрійська кухня.

3. Швейцарська кухня.
4. Угорська кухня.
5. Кухні Чехії та Словаччини.
6. Польська кухня.
7. Традиційні страви регіонів України. Поліська кухня.

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Німеччина, Австрія, Швейцарія, Угорщина, Чехія, Словаччина, Польща, Україна.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група);
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
6. Список активних посилань.

Завдання 2

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь регіонів України (на прикладі регіону)». Регіон оберіть самостійно із запропонованого переліку: Середня Наддніпрянина, Полісся, Волинь, Поділля, Галичина, Підкарпатська Україна, Буковина, Покуття, Південна Бессарабія, Таврія, Крим, Запорізька Січ, Донщина, Слобожанщина, Сіверщина.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика *обраного регіону* України.
2. Загальна характеристика кухні *обраного регіону*.
3. ТОП-5 традиційних страв, притаманних обраному регіону.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Список активних посилань.

Завдання 3

Заповніть таблицю 3.1. У висновку зробіть порівняння етнічних кухонь поданих країн за їх особливостями та режимом харчування.

Таблиця 3.1

Порівняння етнічних кухонь країн Центральної і Східної Європи за їх особливостями та режимом харчування

Країна	Характерні особливості національної кухні	Режим харчування	Джерело, URL-адреса
Німеччина			
Австрія			
Швейцарія			
Угорщина			
Чехія			
Словаччина			
Польща			
Україна			

Завдання 4

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічної поліської кухні».

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика *Поліського регіону* України.
3. Загальна характеристика кухні *поліської кухні*.
4. ТОП-5 традиційних страв, притаманних обраному регіону.
5. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
6. Список активних посилань.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Загальна характеристика кухонь країн Центральної Європи.
 - 2.2. Особливості сировинного набору.
 - 2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.

- 2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.
- 2.5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.
- 2.6. Особливості режиму харчування туристів з Польщі та Австрії.
- 2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Німеччини.

Література: [3-5; 7; 11;13; 23-25].

Тема 4. Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (скандинавські кухні)

Практична робота 4

Мета – формування професійних знань в сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Північної Європи (скандинавські кухні).

План заняття

1. Етнічна кухня Данії
2. Етнічна кухня Швеції
3. Етнічна кухня Норвегії
4. Кухня Голландії (Нідерландів)

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Північної Європи (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Данія, Швеція, Норвегія, Голландія (Нідерланди).

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
6. Список активних посилань.

Завдання 2

Впишіть по три національні страви країн Північної Європи у подану форму (табл.4.1). Завдання виконати схематично.

Таблиця 4.1

ТОП-3 найбільш впізнаних страв національних кухонь країн
Північної Європи

Данія	Швеція	Норвегія	Голландія
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

Ви працюєте метрдотелем ресторану готельно-туристичного комплексу. Група туристів зі Швеції із чотирьох осіб замовили сніданок в номер готелю. Необхідно запропонувати асортимент страв, виробів, напоїв. Організувати обслуговування в номері готелю.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Загальна характеристика скандинавської кухні.
 - 2.2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини у скандинавських країнах.
 - 2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.
 - 2.4. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.
 - 2.5. Особливості режиму харчування туристів зі Скандинавського півострову.

Література: [3-5; 23-24].

Тема 5. Особливості етнічних кухонь країн Азії**Практична робота 5**

Мета – формування професійних знань в сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Азії.

План заняття

1. Індійська кухня.
2. Китайська кухня.
3. Японська кухня.
4. Корейська кухня.
5. Кухні В'єтнаму.
6. Кухня Індонезії.
7. Кухня Філіппін.

Завдання 1

I. Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Азії (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Індія, Китай, Японія, Південна Корея, В'єтнам, Індонезія, Філіппіни.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

II. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).

1. Загальна характеристика національної кухні обраної країни.
2. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
3. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
4. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
5. Список активних посилань.

Завдання 2

Впишіть по три національні страви країн Азії у подану форму (табл. 5.1). Завдання виконати схематично.

Таблиця 5.1

ТОП-3 найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн Азії

Індія	Китай	Японія	Південна Корея
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
В'єтнам	Індонезія	Мікронезія	Філіппіни
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

Ви працюєте адміністратором залу ресторану готельно-ресторанного комплексу «Айвенго», с. Колоденка Рівненської області. Надійшло замовлення на обслуговування туристів з Індії в кількості 8 персон – вегетаріанське харчування. Необхідно організувати роботу салат-буфету. Розробити асортимент страв для іноземних туристів, враховуючи вегетаріанське харчування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Загальна характеристика південно-азійських етнічних кухонь.
 - 2.2. Особливості сировинного набору сировини.
 - 2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.
 - 2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.
 - 2.5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.
 - 2.6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.
 - 2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Центральної Азії, Східної Азії, Південно-Східної Азії, Південної Азії.
3. Ознайомтесь з особливостями терміну азійська кухня. Для більшого розуміння, використовуйте табл. 5.1.

Таблиця 5.1

Країни, які прийнято відносити до азійської кухні

№ з/п	Назва регіону	Назва кухні
1.	Центральна Азія	Казахська кухня
		Киргизька
		Монгольська
		Таджицька
		Туркменська
		Узбецька
2.	Східна Азія	Китайська
		Японська
		Тайванська
		Корейська
		Гонконзька
3.	Південно-Східна Азія	Індонезійська
		Малайзійська
		Філіппінська
		Тайська
		В'єтнамська
		Сінгапурська
4.	Південна Азія	Індійська
		Пакистанська
		Непальська
		Ланкійська
		Тибетська

Термін азійська кухня використовують як узагальнюючий для загальної назви кухонь східної, південної, та південно-східної Азії. Кухні країн островів Тихого океану не включаються в це поняття, також як і кухні інших регіонів Азії – західної і середньої Азії.

Література: [1-3; 10; 24].

Тема 6. Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки

Практична робота 6

Мета – формування професійних знань в сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Північної та Південної Америки.

План заняття

1. Кухня США.
2. Кухня Канади.
3. Мексиканська кухня.
4. Бразильська кухня.
5. Кухня Аргентини

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: США, Канада, Мексика, Бразилія, Аргентина.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
6. Список активних посилань

Завдання 2

Впишіть по три національні страви країн Північної і Південної Америки у подану форму (табл. 6.1). Завдання виконати схематично.

Таблиця 6.1

ТОП-3 найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн
Північної і Південної Америки

США	Канада	Мексика
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.
Бразилія	Аргентина	Колумбія
1.	1.	1.
2.	2.	2.
3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу Gusto Gastro Salon, м. Рівне. Вам запропонували організувати харчування іноземних туристів із США в кількості 40 чоловік. Необхідно організувати харчування:

- прийняти замовлення;
- укласти договір-замовлення на організацію харчування, погодивши особливості харчування з організаторами туру;
- запропонувати варіанти харчування на сніданок, обід, вечерю.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 2.1. Загальна характеристика етнічних кухонь країн Північної та Південної Америки.
 - 2.2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини.
 - 2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.
 - 2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.
 - 2.5. Правила оформлення та подачі національних страв і напоїв.
 - 2.6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.
 - 2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з США, Канади, Мексики, Бразилії, Аргентини, Перу, Колумбії.

Література: [1; 5; 24].

Тема 7. Особливості етнічних кухонь країн Кавказу. Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу

Практична робота 7

Мета – формування професійних знань в сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Кавказу, Близького Сходу.

План заняття

1. Етнічні кухні країн Кавказу (Азербайджан, Вірменія, Грузія).
2. Єврейська кухня.
3. Турецька кухня.
4. Кухні Ірану та Іраку.
5. Магрибська кухня (кухні народів Єгипту, Ємену, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії).

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Близького Сходу (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Ізраїль, Туреччина, Іран, Ірак, Єгипет, Ємен, Лівія, Саудівська Аравія, Сирія).

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
6. Список активних посилань

Завдання 2

Впишіть по три національні страви країн Кавказу, Близького Сходу у подану форму (табл. 7.1). Завдання виконати схематично.

Таблиця 7.1

ТОП-3 найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн
Кавказу, Близького Сходу

Ізраїль	Туреччина	Ірак	Єгипет
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
Ємен	Лівія	Саудівська Аравія	Сирія
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

В конференц-залі готельного комплексу «Хутір», с. Велика Омеляна Рівненської області заплановано проведення Міжнародної науково-практичної конференції. Подали заявку на участь 150 делегатів із Грузії і Вірменії. Необхідно організувати Coffee break в перерві між засіданнями. Запропонувати асортимент виробів, напоїв для кави-брейк.

Завдання для самостійної роботи:

I. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

II. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Загальна характеристика етнічних кухонь країн Кавказу, Близького Сходу.

2.2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини.

2.3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.

2.4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.

2.5. Правила оформлення та подачі національних страв і напоїв.

2.6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.

2.7. Рекомендації до складання раціону для туристів з Ізраїлю, Туреччини, Іраку, Єгипту, Ємену, Лівії, Саудівської Аравії, Сирії, Азербайджану, Грузії, Вірменії.

Література: [1-5; 23-24].

Тема 8. Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії

Практична робота 8

Мета – формування професійних знань в сфері кулінарного мистецтва національних кухонь народів країн Африки, Австралії та Нової Зеландії.

План заняття

1. Кухні народів Африки. Центральна Африка (Ангола, Камерун, Габон). Східна Африка (Руанда, Бурунді, Південний Судан). Північна Африка (Марокко, Алжир, Судан, Туніс). Південна Африка (Намібія, Ботсвана, ПАР). Західна Африка (Сенегал, Гвінея, Сьєрра-Леоне).
2. Кухня Австралії.
3. Кухня Нової Зеландії.

Завдання 1

Підготувати презентацію на тему «Особливості етнічних кухонь країн Африки, Австралії та Нової Зеландії (на прикладі країни)». Країну оберіть самостійно із запропонованого переліку: Ангола, Камерун, Габон, Руанда, Бурунді, Південний Судан, Марокко, Алжир, Судан, Туніс, Намібія, Ботсвана, ПАР, Сенегал, Гвінея, Сьєрра-Леоне, Австралія, Нова Зеландія.

Презентація має містити такі обов'язкові складові елементи:

1. Титульна сторінка (тема, прізвище, ім'я, по-батькові, спеціальність, курс, група).
2. Загальна характеристика національної кухні *обраної країни*.
3. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини для приготування страв.
4. Основний асортимент і технологія приготування традиційних страв (основні страви, супи, десерти, напої).
5. Раціон харчування для обраної країни (сніданок, обід, вечеря).
6. Список активних посилань.

Завдання 2

Впишіть по три національні страви країн Африки, Австралії та Нової Зеландії у подану форму (табл. 8.1). Завдання виконати схематично.

Таблиця 8.1

ТОП-3 найбільш впізнаваних страв національних кухонь країн

Африки, Австралії та Нової Зеландії

Ангола	Камерун	Габон	Бурунді
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
Руанда	Судан	Марокко	Алжир
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
Судан	Туніс	Намібія	Ботсвана
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.
ПАР	Сенегал	Австралія	Нова Зеландія
1.	1.	1.	1.
2.	2.	2.	2.
3.	3.	3.	3.

Ситуаційна вправа

Для туристів з Алжиру в готельно-ресторанному комплексі «Три Сини та Донька» 5*, с. Східниця Львівської області організовано харчування ALL, AI – all inclusive (сніданок, обід, вечеря – шведський стіл). Розробити асортимент страв, виробів, напоїв. Запропонувати додаткове харчування – барбекю в барі готелю.

Завдання для самостійної роботи:

I. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на практичному занятті.

II. Самостійно опрацюйте питання:

1. Загальна характеристика етнічних кухонь країн Африки, Австралії, Нової Зеландії.

2. Особливості сировинного набору даних країн.

3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.

4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.

5. Правила оформлення та подачі національних страв і напоїв.

6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.

7. Рекомендації до складання раціону для туристів з цих країн.

Література: [1-3; 5; 8; 22; 24].

Рекомендована література

Основна

1. Етнічна кулінарія : навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Харків, 2018. 264 с.
2. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
3. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні : підручн. Донецьк : ДонНУЕТ, 2010. 286 с.
4. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи : кухні народів світу : навч. посіб. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 256 с.
5. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

Допоміжна література

6. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм.* 2021. Вип. 14. С. 132–141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.
7. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С. 33–36.
8. Корчик Н. М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. *Вісник НУВГП. Сер. Економічні науки.* Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С. 59–69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.
9. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. *Knowledge, Education, Law, Management*, 2020 № 2 (30), P. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
10. Increasing marketing activity of hotel and restaurant business enterprises as a basis for the development of the tourism industry / N. V. Kuzmynchuk, S. V. Dombrovska, O. B. Konarivska et al. *Journal of*

geology, geography and geoecology. 2021. Vol. 30, No. 2. P. 306–314. URL: <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/53927>.

11. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ*. 2021. № 6. С. 151–156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.

12. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411с.

13. Островська Г. Й., Сута Х. С., Ясеновський Б. О. Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін: збірн. мат. XI Всеукр. наук.-практ. конф. ТНТУ: «Наука, інновації, бізнес: проблеми, перспективи і сьогочасні тренди розвитку», Тернопіль, 26.05.2023 р. С. 92–93. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41740/2/KhI_VNPK_2023_Ostrowska_H-Transformation_of_national_92-93.pdf.

Інформаційні ресурси

14. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>.

15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Чинний від 2004-03-31. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004 (дата звернення: 07.08.2023).

16. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004. (дата звернення: 07.08.2023).

17. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

18. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>.

19. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL: <http://lib.rv.ua/>

20. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL: <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>.

21. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL: http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php.

22. «Revfine» – платформа знань з індустрії гостинності та туризму. URL: <https://www.revfine.com/hospitality-industry>.

23. «Etnocook» – ресурс, присвячений стравам традиційної етнічної кухні України та рецептам страв різних народів світу. URL:

<https://etnocook.com.ua/>.

24. «Гордон Рамзі. Незвідане» 1-3 сезони. URL: https://uakino.club/series/adventure_series/13760-gordon-ramz-nezvdane-1-sezon.html.

25. Поліська кухня: як приготувати найсмачніші українські страви з давнини. URL: <https://village-life.biz/ukrainski-starodavni-stravy-poliskoi-kukhni-2023/>.