

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»

Олег КИРИЧЕНКО

_____ 2023р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітня програма

Готельно-ресторанна справа

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

Наказ № 39-02 від 01.06.2022 р.

Статус навчальної дисципліни

обов'язкова

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

Українська

Кулінарне мистецтво та етнічні кухні// Робоча програма навчальної дисципліни. –Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023 р. 18 с.

РОЗРОБНИК(-И): Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу _____ р., протокол №_

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. _____ р., протокол № ____.

Метою вивчення курсу «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» є формування у студентів професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу і, зокрема, зумовлений необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні.

Завдання курсу полягають у вивченні особливостей традицій та культури харчування народів світу, технологій приготування основних страв, виробів та напоїв різних народів світу, формуванні у студентів наукового підходу до удосконалення сфери готельно-ресторанних послуг, вивчення способів кулінарно-технологічної обробки та вивчення асортименту продукції національної кухні, асортименту традиційних національних страв народів світу.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК1. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК5. Здатність працювати в команді.

ЗК7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК14. Здатність користуватися різними автоматизованими системами у

роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК17. Здатність організувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» є вивчення таких дисциплін як: «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі» «Організація ресторанного господарства» «Технології продукції ресторанного господарства».

Результати вивчення навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні»

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:

1. розуміння традицій і звичаїв інших культур, уміння виявляти толерантне ставлення;
2. розуміння культурологічних питань сучасності з позиції вшанування традицій і звичаїв свого народу та культурного надбання людства;
3. знання умов життя, режиму і структури харчування народів світу, особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, в арабських країнах; гастрономічних звичок, пристрасті, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу;
4. знання понять, категорій, способів вираження естетики, зв'язку естетичних властивостей з практичною діяльністю людини;– знання ролі дизайну у формуванні кулінарної продукції. відповідність об'єкта дизайну, технології масового виробництва, сучасного стилю, смаку споживача / потребам;
5. знання характеристики та особливостей хімічного складу рослинної та тваринної сировини;

6. здатність вивчати та аналізувати потреби споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності;
7. здатність впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання ресурсів, підвищення професійної майстерності у розробці різноманітних страв, меню, напоїв, карти вин;
8. здатність на основі чинної нормативно-технічної документації здійснювати розрахунок витрат сировини та виходу готової продукції;
9. здатність і уміння забезпечувати якісне виконання завдань професійної діяльності на основі інструкцій, методичних рекомендацій, встановлених норм, нормативів, технічних умов тощо;

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні **вміти**:*

1. уміння працювати з фіксованою інформацією, з довідковою літературою та володіти методами збирання інформації;
2. уміння розробляти та розглядати пропозиції щодо розширення асортименту страв і напоїв, розроблення нових, фірмових та етнічних видів продукції;
3. уміння розробляти та затверджувати нові рецептури та технології виробництва страв і виробів; з урахуванням запитів різних груп споживачів, фірмових, дієтичних страв і виробів за спеціальними формулами та рецептами;
4. уміння розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію, вносити пропозиції щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві;
5. уміння контролювати відповідність показників якості сировини та готової продукції вимогам нормативно-технічної документації.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

Програма навчальної дисципліни

ТЕМА 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення Західної Європи. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Західної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Західної Європи. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Західної Європи.

ТЕМА 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення Південно-Східної Європи. Основні види сировини та харчових

продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Південної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Південної Європи. Вплив етнічної кухні Південної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Південної Європи.

ТЕМА 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Північної та Центральної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Північної та Центральної Європи. Вплив етнічної кухні Північної та Центральної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Північної та Центральної Європи.

ТЕМА 4. Особливості традицій та культури харчування країн Східної Європи.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Східної Європи. Енотехнології в етнічних кухнях країн Східної Європи. Вплив етнічної кухні Східної Європи на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Східної Європи.

ТЕМА 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Азії та Америки. Енотехнології в етнічних кухнях країн Азії та Америки. Вплив етнічної кухні Азії та Америки на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Азії та Америки.

ТЕМА 6. Особливості формування традицій та культури харчування країн Африки, Австралії та Нової Зеландії.

Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення. Основні види сировини та харчових продуктів, особливості їх використання. Основні види спецій, прянощів та приправ. Технологія приготування найбільш характерних страв та закусок, перших других страв, десертів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів та напоїв, правила їх подавання. Особливості регіональних кухонь Африки, Австралії та Нової Зеландії. Енотехнології в етнічних кухнях країн Африки, Австралії та Нової Зеландії. Вплив етнічної кухні Африки, Австралії та Нової Зеландії на світову кулінарію. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів з країн Африки, Австралії та Нової Зеландії

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво та етнічні кухні» передбачено:

- для денної форми навчання – залік (8 сем);
- для заочної форми навчання – залік (8 сем).

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Барна справа» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:

2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;

5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне

значення визначає викладач);

– за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Підсумковий контроль проводиться після вивчення теми № 6 у вигляді контрольної роботи (теми 1-6).

Схема формування оцінки.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83-89	B	добре	
75-82	C		
68-74	D	задовільно	
60-67	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (Π) = $\text{ПК} + \text{З} \leq 100$		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (Π) = $\text{ПК} + \text{Е} \leq 100$		
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		≤ 40
Підсумкова оцінка у випадку заліку (Π) = $\text{ПК} + \text{З} \leq 100$		
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (Π) = $\text{ПК} + \text{Е} \leq 100$		

Форми та організація оцінювання (8 семестр):

Денна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожену відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожену задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми))	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Форми та організація оцінювання (8 семестр)

Заочна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожену відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожену задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання):

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожену правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожену правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни
Самостійна (індивідуальна) – 2-4 бали	Інд.-самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <input type="checkbox"/> самостійність виконання; <input type="checkbox"/> логічність та послідовність викладення матеріалу; <input type="checkbox"/> повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання); <input type="checkbox"/> обґрунтованість висновків; <input type="checkbox"/> використання статистичної інформації та довідкової літератури; <input type="checkbox"/> відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання; <input type="checkbox"/> можлива наявність конкретних пропозицій; <input type="checkbox"/> якість оформлення.
Підсумковий контроль (8 семестр-залік)	
40 балів	Тестові завдання (1 бал за кожену правильну відповідь)

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожну правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач , рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)

Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

Додаток 1.1.
до Робочої програми з н
авчальної дисципліни

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський

гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

2023 р..

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241.Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023 / 2024 навчальний рік

Форма навчання ДЕННА Обсяг 5 кредитів ЄКТС, (150 годин)

Курс 4 Групи _____

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ.заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
8 семестр							
1	Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи.	26	12	2	2	8	14
2	Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи.	22	8		2	6	14
3	Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.	24	10	2		8	14
4	Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн Східної Європи.	26	12	2	2	8	14
5	Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки.	26	12	2	2	8	14
6	Тема 6. Особливості формування традицій та культури харчування країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	26	10	2	2	6	16

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота	
			Всього	Лекції	Семінари	Практ.заняття		
1	2	3	4	5	6	7	8	
	Разом за семестр:	150	64	10	10	44	86	
	Всього за навчальний рік:	150	64	10	10	44	86	
	Форма підсумкового контролю:	залік						

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022р., протокол № 9

Завідувач кафедри

Тетяна ТЕСЛЕНКО

 (підпис) (ініціали, прізвище)

Додаток 1.2.
до Робочої програми з н
авчальної дисципліни

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

2023 р..

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241.Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023_/2024_ навчальний рік

Форма навчання ЗАОЧНА Обсяг 5 кредитів ЄКТС, (150 годин)

Курс 4 Групи _____

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
8 семестр							
1	Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи.	24	2	2			22
2	Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи.	26	4	2	2		22
3	Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.	24	2	2			22
4	Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн Східної Європи.	26	4	2	2		22
5	Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки.	24	2	2			22
6	Тема 6. Особливості формування традицій та культури харчування країн Африки, Австралії та Нової Зеландії	26	4	2	2		22

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Разом за семестр:	150	18	12	6		132
	Всього за навчальний рік:	150	18	12	6		132
	Форма підсумкового контролю:	залік					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу _____, протокол № _____

Завідувач кафедри

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(підпис)

(ініціали, прізвище)

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241.Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023 /2024 навчальний рік

Основна:

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 268 с.
3. Островська Г. Й. Методичні вказівки до проведення практичних занять, з дисципліни «Кухні народів світу». Тернопіль, 2018. 67 с.
4. Ростовський В. Кухні народів світу: підручник. Київ: Кондор, 2016. 502 с.

Додаткова:

1. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр» / укладач: Г. Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.
2. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с.
3. Головка Л. І. Кухня народів світу : навч. посібн. Бердянськ, 2013, 65 с.
4. Здобнов А. І., Циганенко В.О. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів : посібник. Київ, 2011 р. 680 с.
5. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Пасенко В. Ф. Збірник рецептур : навч. посібн. Київ, 2010 р. 324 с.

Додаток 3
до Положення про організацію освітнього
процесу у ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)
ЗАНЯТЬ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

КУЛІНАРНА СПРАВА ТА ЕТНІЧНІ КУХНІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 241.Готельно-ресторанна справа
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

Освітня програма Готельно-ресторанна справа
(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

Форма навчання денна
(денна/заочна)
у 2023 / 2024 навчальному році

Плани семінарських (практичних)
занять обговорені та схвалені на
засіданні кафедри _____

протокол від _____ № _____

Завідувач кафедри
Тетяна ТЕСЛЕНКО

(підпис)

Дніпро – 2023

Кулінарне мистецтво та етнічні кухні // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. – Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2023. 31 с.

РОЗРОБНИК: Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 1. Загальна інформація щодо вивчення дисципліни. Етнічні кухні країн Західної Європи.

Семінарське заняття № 1 – 2 год.

План

1. Особливості національної кухні Франції.
2. Особливості національної кухні Англії.
3. Особливості національної кухні Бельгії .
4. Особливості національної кухні Ірландії, Шотландії, Уельсу/

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
булочки-круассани, багет, пісальде, ельзаська, бургундська, овернська, бретонська, нормандська, провансальську, стейк, пудинг, порідж.

Практичне заняття № 1 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати французькі національні та традиційні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Суп-пюре по-французьки;
- 2) Сочевичний суп;
- 3) Рататуй.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

курча – 200 ;, петрушка – 10 г, морква – 10 г, цибуля ріпчаста – 10 г, мука пшенична – 10 г, масло вершкове – 15 г, вершки – 60 г, жовток – 1/5 шт., шпинат – 10 г, помідори – 20 г, спаржа – 20 г, сіль, грінки з пшеничного борошна.

Технологія приготування:

Оброблене курча варять до готовності, додавши коріння і цибулю. М'ясо відокремлюють від кісток, пропускають через м'ясорубку з частою решіткою і протирають крізь сито. У отримане пюре додають борошняний білий соус, бульйон, сіль. У готовий суп кладуть нарізаний соломкою шпинат, частинки помідора без шкірки, головки відварної спаржі і доводять до кипіння. Перед подачею суп заправляють лезоном і маслом. Окремо подають грінки.

2) Інгредієнти:

Сочевиця – 200 г, оливкова олія - 50 мл, цибуля ріпчаста – 50 г, морква – 200 г, часник – 20 г, кмин мелений – 5 г., каррі – 5 г, помідор - 600 г, лимон – 1/2 шт., червоний перець мелений за смаком.

Технологія приготування:

У каструлю налити оливкову олію і розігріти. Цибулю дрібно нарізати, моркву очистити і натерти. Додати цибулю і моркву в каструлю з маслом, обсмажити до золотистого кольору. Додати часник, кмин, порошок каррі, тушкувати кілька хвилин. Потім всипати нарізані кубиком помідори, додати мелений перець, сіль.

Залити овочі літром води і додати сочевицю. Довести до кипіння, трохи зменшити вогонь і залишити суп на півгодини під закритою кришкою.

Пару чашок супу подрібнити в блендері і влити назад в каструлю.

Додати нарізану зелень, вичавити сік половини лимона. Залишити суп настоятися 10 хвилин і подавати до столу.

3) Інгредієнти:

1 кг спілих помідорів, 2 болгарські перці різного кольору, 1 великий баклажан, 1 ложка солі, 3/4 стакана оливкової олії, 1 кабачок, 1 цуккіні, 2 великих цибулини, 3 великих зубчики часнику, 100 мл червоного вина, 3-4 гілочки свіжого кмину, 5 ложок порізаної петрушки, 5 ложок порізаного свіжого базиліку, білий перець, сік одного лимона.

Технологія приготування:

Баклажан порізати кубиками. Посипати його сіллю і покласти на 25 хв до друшляка, щоб стік сік. Очистити помідори від шкірки, порізати на 4 частини і усунути кісточки. Цибулю, цуккіні, перець та кабачок порізати шматочками. На великій сковороді розігріти олію. Додати цуккіні і кабачок, тушкувати 4 - 6 хв, поки вони не підрум'яняться, покласти у сотейник. На сковорідку додати 2 ложки оливкової олії і тушкувати перець протягом 5 хв, покласти у сотейник. Вимитий і висушений баклажан тушкувати в 3-4 ложках гарячої олії. Через 6-8 хв, коли баклажан злегка підрум'яниться і стане м'яким, перекласти його у сотейник разом з рештою овочів. На сковороду налити 3 ложки олії і смажити на ній цибулю і натертий часник. Далі додати вино і випарувати його, додати помідори, кмин і 2 ложки петрушки, готувати на повільному вогні 8-12 хвилин, покласти у сотейник разом з рештою овочів і тушкувати на малому вогні 12 хвилин. Коли овочі будуть м'якими, зняти їх з вогню і делікатно перемішати, додаючи петрушку, що залишилася, і 4 ложки базиліку. Все разом слід приправити за смаком сіллю, перцем, свіжим лимонним соком і рештою базиліку. Страву можна подавати гарячою або ж холодною. Ідеально смакує з хрумким французьким багетом або макаронами.

Питання для самоперевірки:

1. Відмітні особливості французької кухні.
2. Страви французької кухні.

Практичне заняття № 2 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати англійські національні та традиційні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Ростбіф;
- 2) Йоркширський пудинг;
- 3) Цибулевий пиріг.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

1 кг яловичини (грудинка), сіль, жир кулінарний для смаження.

Технологія приготування:

М'ясо цілим шматком відбити, солити його не слід. Пательню розігріти і покласти на неї жир і м'ясо і поставити в духовку, розігріту до 230 - 240 0С. Вся складність приготування ростбіфу полягає в тому, що м'ясо повинно відразу зажаритися з усіх боків і на ньому повинна утворитися рум'яна хрустка скоринка. Смажити м'ясо, обертаючи 10 хвилин, після чого посолити і, часто поливаючи соком, що виділився, продовжувати смажити ще 15 хвилин вже на невеликому вогні. Готове м'ясо повинно всередині залишитися соковитим і рожевим. Подавати ростбіф слід цілим шматком із соусом грейві.

Інгредієнти:

1 стакан муки, 2 яйця, 0,5 л молока.

Технологія приготування:

Всі інгредієнти повільно перемішати (яйця заздалегідь збити) і приготувати тісто, яке ще півгодини повинно постояти. Потім розтопити жир на сковороді, влити в неї тісто і запекти в печі протягом 20-30 хвилин. Подавати зараз же, як тільки пудинг злегка осяде. Йоркширський пудинг буде особливо хороший, якщо сковороду поставити під рештку, на якій смажиться ростбіф, так, щоб жир по краплях стікав на сковороду, в якій ви маєте намір смажити пудинг.

2) Інгредієнти:

Борошно — 300 г, вершкове масло – 100 г, сметана 20% – 120 г, розпушувач – 15 г, сіль, цибуля ріпчаста — 500 г, олія – 50 мл, яйця – 3 шт., сир твердий – 70 г, чорний перець мелений.

Технологія приготування:

У мисці перетерти масло з борошном в однорідну крихту. Додати сметану, розпушувач та сіль. Замішати тісто, а потім зробити із нього грудку, після чого покласти до холодильника на одну годину. У цей час цибулю нарізати тонко півкільцями, обсмажте на маленькому вогні, поки вона не стане м'якою, і залишити остигати.

Яйця збити вінчиком, додати сметану, сіль та перець. Сир натерти на тертці, і все перемішати.

Форму змастити олією. Розкотити тісто і перекласти у форму, роблячи борти. На тісто потрібно викласти обсмажену цибулю та залити заливкою.

Пиріг поставити в розігріту до 200 градусів духовку на 30-35 хв.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості англійської національної кухні?
2. Страви англійської кухні.

Практичне заняття № 3 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати бельгійські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Ватерзой з куркою;
- 2) Stoofvlees, карбонад ла Фламанда;
- 3) Бельгійські вафлі.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

Курча – 0,5 кг, курячий бульйон – 75 мл, морква – 50 г, картопля – 200 г, вершки 30% - 60 мл, вершкове масло – 30 г, сіль.

Технологія приготування:

Лук нарізати півкільцями, моркву соломкою, очистити картоплю. У каstrулі розтопити 30 г вершкове масло. Обсмажити овочі, додати курку. Додати бульйон, картоплю, лавровий лист та чорний перець горошком. Довести суп до кипіння і томити на маленькому вогні 30-35 хв. М'ясо витягнути та відділити від кісток. В окремій мисці збити жовток з вершками, додати гарячого бульйону та перемішати. Отриману суміш влити до супу, швидкими рухами перемішати, посолити та поперчити. Повернути до супу м'ясо, прогріти його, але не кип'ятити. Подавати з грінками, посипавши зеленню.

2) **Інгредієнти:**

Маргарин – 200 г, цибуля – 150 г, яловичина – 400 г, темне пиво – 300 мл, олія, мускатний горіх, гірчиця – 5 г.

Технологія приготування:

Цибулю нарізати дрібними кубиками та обжарити на сковороді з невеликим вмістом олії та 30 г маргарину. М'ясо нарізати кубиком, та приправити мускатним горіхом та сіллю. Додати м'ясо до цибулі. Коли м'ясо буде готове, потрібно додати пиво до тих пір, доки воно не покриє інгредієнти. Коли закипить потрібно додати два лаврових лита та 5 г гірчиці. Готувати 1 – 1,5 години. Подавати страву с пюре або картоплею во фритюрі.

3) **Інгредієнти:**

Борошно – 200 г, масло вершкове – 120 г, цукор – 80 г, яйця – 2 шт, молоко – 150 мл, ванільний цукор – 10 г, розпушувач – 10 г.

Технологія приготування:

Розм'якшене масло розтерти з цукром, вбити яйця, розмішати. Всипати борошно та розпушувач, розмішати. Влити тепле молоко, ще раз перемішати. Залишити тісто на столі на 15 хвилин. Перед випічкою вафель ще раз розмішати.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості бельгійської національної кухні?
2. Страви бельгійської кухні.

Практичне заняття № 4 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати ірландські, шотландські та уельської національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Ірландське рагу;
- 2) Яйця по шотландські;
- 3) Пастуший пиріг.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

Баранина(можна замінити на свинину) - 500 г, картопля - 500 г, цибуля ріпчаста – 250 г, морква – 250 г, борошно - 50 г, лист лавровий - 2 шт,

чебрець - 2-3 гілочки, олія – 40 мл, петрушка - 1 пучок, часник – 30 г, сіль, перець.

Технологія приготування:

Помити та почистити цибулю і моркву. Нарізати їх великими кубиками. Промити м'ясо, нарізати середніми кубиками. Обваляти їх у борошні. Розігріти сковороду, додати олію і обсмажити м'ясо на великому вогні по 3 хвилини з кожного боку до утворення золотистої скоринки. Додати до м'яса нарізану моркву і цибулю, сіль, перець і спеції. Влити 500 мл окропу, перемішати і довести до кипіння.

Почистити і нарізати картоплю. Зменшити вогонь, готувати під кришкою 1 годину. Якщо рідина випаровується, долийте ще води.

Нарізати часник, петрушку і покладіть в рагу, коли воно вже буде готове. Дати страві настоятись 30-40 хв.

2) Інгредієнти:

Яйця – 4 шт, яловичина(фарш) – 300 г, вино(червоне сухе) – 60 мл, жовток – 2 шт, борошно – 30 г, панірувальні сухарі – 60 г, олія – 600 мл, коріандр – 3 г, лимон – ½ шт, сіль.

Технологія приготування:

Підготуємо фарш, можливо використати готовий. Додати сік половини лимона, трохи меленого перця та сіль. Влити до фаршу червоне вино 60 мл, добре перемішати, щоб воно повністю ввібралося в м'ясо.

Додати до фаршу щіпку коріандру. Взяти попередньо варені яйця вкруту та очистити їх від шкарлупи. Завертаємо яйця у фарш. Шар фаршу не повинен бути дуже товстим. Обваляти кульку фаршу з яйцем у борошні рівномірно з усіх боків. Потім вмочити у жовтки (2 шт.), збиті вилкою. Акуратно розподілити жовток, зібрати надлишки.

Обваляйте в панірувальних сухарях. Обсмажити у фритюрі (600 мл олії) протягом 5-7 хвилин, дістати шумівкою і викласти на паперовий рушник, щоб видалити надлишки олії.

3) Інгредієнти:

Яловичий фарш – 500 г, картопля – 1 кг, томатна паста – 30 г, ріпчаста цибуля – 100 г, часник – 30 г, олія – 60 мл, яєчний жовток – 1 шт, свіжий чебрець – 2 гілочки, вершкове масло – 80г.

Технологія приготування:

Взяти 1 кг картоплі і відварити в мундирі. Потім очистити від шкірки і відразу зробити картопляне пюре з 50 г вершкового масла і з 1 яєчним жовтком. Додати сіль. Очистити одну цибулину і порізати дрібними кубиками, потім подрібнити 1 зубчик часнику. Обсмажити цибулю і часник на 2 ст. л. соняшникової олії до м'якості. Додати в сковороду 500 г фаршу. Смажити на середньому вогні до готовності фаршу, приблизно 5 хвилин. Додати 1 ст. л. томатної паста і листочки 2 гілочок чебрецю. Посолити і поперчити за смаком. Натерти зубчиком часнику форму, в якій будете готувати пиріг. Зверху натрти 30 г вершкового масла. На дно форми викласти половину картопляного пюре. Зверху викласти шар з фаршу і розрівняти. Наверх викласти

залишки пюре і рівномірно розподілити. Зверху на картоплю викласти 30 г вершкового масла. Якщо воно розм'якшене, змастити ним картоплю, якщо тверде - нарізати кубиками. Запекти в духовці при 180 градусах 35 хвилин.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості ірландської національної кухні?
2. Страви шотландської та уельської кухні.

Тема 2. Особливості традицій та культури харчування країн Південно-Східної Європи.

Семінарське заняття № 2 – 2 год.

План

1. Особливості національної кухні Італії.
2. Особливості національної кухні Греції.
3. Особливості національної кухні Іспанії.
4. Особливості національної кухні Болгарії.
5. Особливості національної кухні Югославії.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

бульйон, суп-пюре, лангет, паста, каннелоні, лазанья, равіолі, песто, кебаб, лукум, халва, ескулла, паелья, гаспачо, хамон, харчо, бастурма.

Практичне заняття № 5 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати італійські та іспанської національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Фритата з помідором, перцем та моцарелою;
- 2) Запечена паста з фаршем;
- 3) Паелья.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

Яйця - 6 шт, молоко – 50 мл, помідори – 150 г, болгарський перець – 100 г, сир моцарела – 200 г, листя базилику – 5 шт, оливкова олія – 20

мл, сіль, перець чорний мелений.

Технологія приготування:

Підготуємо овочі та зелень. Болгарський перець ріжемо соломкою. З помідорів знімаємо шкірку та нарізаємо кружальцями. Подрібнюємо базилік. У великій посудині збиваємо яйця з молоком. Розігрівимо жароміцну сковорідку, додаємо рослинну олію, виливаємо яєчно-молочну суміш. Зверху викладаємо помідори, болгарський перець та зелень. Натраємо моцарелу на великій тертці та посипаємо нею омлет. Смажимо під закритою кришкою на невеликому вогні протягом 5–7 хвилин. Коли омлет підсмажиться знизу, ставимо його в розігріту до 180 °С духовку (з функцією верхнього вогню або гриля) ще на 8–10 хвилин, аби страва підрум'янилася зверху.

2) **Інгредієнти:**

Фарш курячий – 500 г, цибуля – 150 г, зелений перець чилі – 1 шт, спеція італійські трави – 2 г, томати консервовані з соком – 250 г, спагеті – 250 г, вершкове масло – 150 г, часник – 30 г, вершки 30% - 250 г, пармезан – 50 г, моцарела – 250 г, сіль, перець чорний мелений.

Технологія приготування:

Відварити 250 г спагеті в киплячій воді до стану аль денте, приблизно 7 хв. Натерти на крупну тертку 250 г моцарели та увімкнути духовку розігріватися до 175 градусів. Для приготування томатно-м'ясного соусу обсмажити 500 г курячого фаршу на сухій гарячій сковорідці впродовж 5 хвилин, постійно помішуючи.

Додати нарізані дрібним кубиком 150 г цибулі та пів зеленого перцю, смажити ще 4-5 хвилин. Додати сіль, перець, 2 дрібки італійських трав, 250 г томатів з соком і смажте ще десь 5 хвилин, поки кількість соусу не зменшиться вдвічі. У сотейнику на повільному вогні розтопити 150 г вершкового масла. Додати 2 зубчики подрібненого часнику, а через 2 хвилини влити 250 мл вершків. Постійно мішати соус, поки маса не почне густішати. Додати 125 г моцарели і, мішаючи, тримати соус на вогні, поки сир не розтане. У прямокутну форму для запікання, розміром приблизно 20 на 30 см, викласти відварені спагеті та розподілити їх по всій формі. Зверху вилити вершково-сирний соус. Не перемішуючи, викласти зверху томатно-курячий соус, притрусити страву 125 г моцарели та відправити в розігріту до 175 градусів духовку на 15 хвилин. Натерти 50 г пармезану та притрусить ним готову пасту перед подачею. Ви можете розкласти її порційно в тарілки чи можете так, дуже по-італійськи, сімейно їсти її гарячою прямо з форми.

3) **Інгредієнти:**

750 г курятини, 500 г м'яса кролика (можна замінити індичкою), 400 г рису, 250 г зеленої шпарагової квасолі, 200 г квасолі, 100 г помідорів, 50 мл оливкової олії, 800 мл води, 1 чайна ложка солодкої паприки, перець, сіль, шафран.

Технологія приготування:

Білу велику квасоллю промити, залити холодною водою та замочити на 2 год (краще на 12 год), зварити в тій же воді. М'ясо курки та кролика порізати на шматочки. Зелену квасоллю помити. Помідори ошпарити кип'ятком, очистити від шкірки та порізати дольками. Олію розігріти на пательні, шматочки курки обсмажити з кожної сторони. На цю ж пательню викласти м'ясо кролика і обсмажити з усіх сторін. Додати шпарагову зелену квасоллю і смажити протягом 2-3 хвилин. Потім додати зварену квасоллю, нарізані помідори, солодку паприку і все перемішати. Рис сипати повільно, помішуючи дерев'яною ложкою. Додати шафран і сіль. Залити водою, довести до кипіння та варити на маленькому вогні під кришкою. Більше мішати страву не потрібно. Готується паелья не довше 18-20 хвилин. Зняти з вогню та дати настоятися 5 хвилин. Подають страву у порціонній пательні або накладають дерев'яною ложкою у підігріту тарілку, оформляють четвертинкою лимона та петрушкою.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості італійської національної кухні?
2. Страви іспанської кухні.

Практичне заняття № 6 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати грецькі національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Фасоладо;
- 2) Гемиста;
- 3) Салат по-грецьки.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

Квасоля - 250 г, помідори – 200 г, фарш курячий – 100 г, часник – 20 г, цибуля ріпчаста – 100 г, морква – 100 г, селера (листя) - 3-4 гілочки, сіль, цукор – 10 г, чебрець сушений – 5 г, лавровий лист – 3 шт., олія - 40 мл

Технологія приготування:

Підготувати необхідні інгредієнти. Квасоллю замочити, потім зварити з додаванням лаврового листа. Очистити цибулю, моркву. Нарізати

кубиком та обсмажити до золотистого кольору. Промити помідори, нарізати крупним кубиком, додати до моркви. Часник подрібнити, додати до овочів разом з сіллю та цукром. Додати зварену квасоллю та воду. Варити 10 хвилин. Нарізати листя селери, додати до страви і варити ще 5 хвилин.

2) **Інгредієнти:**

Великі помідори – 3 шт, солодкий перець - 2 шт., цибуля ріпчаста – 100 г, рис – 100 г, оливкова олія – 30 мл, свіжа петрушка – кілька гілочок, часник – 20 г, вода – 300 мл, мелений гострий перець, мелений чорний перець, цукор – 5 г, сіль.

Технологія приготування:

Ретельно вимити перець та помідори. Зрізати верхню частину, близько 1-2 см у двох помідорів. За допомогою ложки обережно вийняти м'якоть, зібрати її в окремий посуд. Зрізати верх у перця та видалити насіння. Цибулю очистити та нарізати. У сковороді розігріти оливкову олію, покласти цибулю і обсмажити її до золотистого кольору. Додати курячий фарш до цибулі. Додати часник. Рис промити та додати до фаршу. Жарити доки рис не стане прозорим. Додати м'якоть помідора, яка залишилась. Перемішати. Як тільки рідина випарить, то начинка готова. Петрушку нарізати та додати до готової начинки. Потім фаршируємо перці та помідори, так щоб начинка трохи не доходила до зрізу. Накрити овочі та помістити у форму. Помідор, який залишився, нарізати та положити до блендера, додати 2 ложки оливкової олії, цукор, сіль та мелений перець. Отриману масу подрібнити в блендері до однорідної маси. Соус вилити до форми з фаршированими овочами. Накрити форму фольгою та поставити у розігріту до 200°C шафу на 30 хвилин. Потім прибрати фольгу, та готувати ще 30 хвилин до появи на овочах чорних підпалин. Геміста подається у теплому виді разом з соусом в якому готувались овочі.

3) **Інгредієнти:**

огірок – 80 г, перець червоний стручковий – 30 г, перець зелений стручковий – 30 г, цибуля ріпчаста – 20 г, зелень петрушки – 3 г, часник – 1 г, олія оливкова – 20 г, оцет – 5 г, бринза овеча – 50 г, перець мелений чорний, сіль.

Технологія приготування:

Огірок очищають від шкірки, розрізають уподовж на четвертинки, видаляють насіння і нарізують крупними кубиками. Червоний і зелений перець очищають від зерен і також нарізують кубиками. Цибулю ріпчасту, зелень петрушки, часник дрібно рубають. Овочі змішують, додають оливкову олію, оцет, сіль, чорний мелений перець, посипають бринзою і перемішують.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості грецької національної кухні?
2. Страви грецької кухні.

Практичне заняття № 7 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати болгарські та югославські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Курбак-чобра;
- 2) Ластівчині гнізда;
- 3) Лесковачка мучкалица.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

баранина або телятина – 50 г, печінка – 40 г, цибуля зелена – 25 г, рис – 10 г, помідори – 10 г, цибуля – 5 г, жир – 10 г, яйце – 1/2 шт., зелень петрушки – 5 г, м'ята – 2 г, перець мелений червоний і чорний, сіль.

Технологія приготування:

М'ясний бульйон проціджують і відпускають в нього дрібно нарізане варене м'ясо, сиру печінку, нарізану на шматочки, додають зелену цибулю, рис, очищені від шкірки дрібно нарізані помідори і варять. В кінці варіння заправляють суп мукою і перцем. Перед подачею до столу тонким струменем вливають збиті яйця, перемішуючи, щоб не утворилися пластівці, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки і м'яти.

2) **Інгредієнти:**

телятина – 150 г, яйця – 2 шт., хліб на 2 кульки білий – 25 г, молоко – 20 г, зелень петрушки – 5 г, цибуля ріпчаста – 2 г, перець чорний мелений, сіль; для соусу: мука – 50 г, олія рослинна – 50 г, помідори – 100 г, зелень петрушки – 10 г, перець чорний горошок – 1 г.

Технологія приготування:

Телятину пропускають через м'ясорубку, додають яйце, замочений в молоці хліб, зелень петрушки, чорний мелений перець і натерту цибулю. Солять на смак, і ретельно вимішують, формують з фаршу кульки. У кожній кульці роблять заглиблення, куди кладуть по половинці звареного круто яйця білком догори. Підготовлені таким чином "гнізда" кладуть в сковороду і заливають соусом, приготованим так: обсмажують в рослинній олії муку, розводять її соком відварених і протертих через сито помідорів, додають зелень петрушки і чорний перець горошок. Сковороду накривають кришкою і ставлять в помірно

нагріту духовку на 25-30 хвилин.

3) **Інгредієнти:**

свинина (м'якоть) – 700 г, цибуля ріпчаста – 100 г, перець болгарський червоний – 2 шт, помідори – 2-3 шт, часник - 3 зубчики, паприка (гостра та солодка) – 10 г, перець чорний мелений, сіль, олія - для обсмажування.

Технологія приготування:

Свинину промити, обсушити та нарізати крупними кусками 3х3 см. Цибулю очистити та нарізати півкільцями. Перець очистити та нарізати брусочками. З помідорів зняти шкірку (за допомогою окропу) та нарізати кубиком. У сотейнику нагріти масло та викласти м'ясо. Обсмажити свинину на сильному вогні до золотистої скоринки. Перекласти м'ясо до іншого посуду. У сотейник викласти цибулю – обсмажити. Додати перець та помідори, паприку та рублений часник. Обжарити 5 хвилин. Повернути свинину до сотейнику та додати води. Посолити та тушкувати під закритою кришкою 40 хвилин. Довести до смаку. Подається з картоплею, макаронами або з гарніром із круп.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості болгарської національної кухні?
2. Страви югославської кухні.

Тема 3. Етнічні кухні країн Північної та Центральної Європи.

Практичне заняття № 8 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати шведські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Шведський чізкейк (Ostkaka);
- 2) Яблучний крэмбл;
- 3) **Köttbullar** | Фрикадельки

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

Мигдаль – 50 г, яйце – 3 шт., цукор – 100 г, борошно – 50 г, молоко – 200 мл, вершки 35% - 100 мл, сир – 500 г.

Технологія приготування:

Духову шафу розігріти до 175°C. Мигдаль подрібнити. Змішати яйця з цукром, додати просіяне борошно, молоко, вершки, сир та мигдаль. Все перемішати. Вилити тісто у форму. Випікати 1 годину, подавати теплим із збитими вершками або варенням.

2) Інградієнти:

Яблука – 150 г, масло вершкове (охолоджене) – 100 г, борошно - 200 г, цукор – 230 г.

Технологія приготування:

Яблука очистити, нарізати кубиком та викласти у каструлю. Додати 100 г цукру та 60 мл води. Готовити, часто помішуючи, до тих пір, доки яблука не стануть м'якими, але будуть зберігати форму. Викласти тушковані яблука у форму для випічки.

Розігріти духову шафу до 190°C. З'єднати просіяне борошно з охолодженим маслом, нарізаним кусочками. Перетерти руками так, щоб суміш була схожа на крихту. Додати цукор та перемішати.

Посипати крихтою яблука у формі, помістити у шафу та випікати до золотистого кольору.

3) Інградієнти:

Фарш з яловичини - 250 г, фарш зі свинини - 250 г, яйце - 1 шт., вершки 300 мл, цибуля (дрібно нарізана) 100 г, панірувальні сухарі -50 г, відварена картопля (охолоджена) 2 шт., вершкове масло – 120 г, рослинна олія, сіль, білий та запашний перець, вода (або яловичий бульйон) 200 мл, соєвий соус, борошно – 30 г.

Технологія приготування:

Нарізати та обсмажити цибулю до золотистого кольору з 60 г вершкового масла, розім'яти картоплю і змочити водою панірувальні сухарі. Перемішати всі інградієнти, щоб отримати однорідний фарш. Рясно посипати сіллю, додати білий перець та молотий запашний перець. Зліпити із фаршу круглі фрикадельки та обвалити їх у борошні, потім смажити на слабкому вогні у великій кількості масла.

Приготувати соус. Довести до кипіння воду або яловичий бульйон, додати вершки. Щоб зробити соус густим посипати борошном. Додати спеції та подавати соус з фрикадельками бажано з вареною картоплею, салатом, та маринованими корнішонами.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості шведської національної кухні?
2. Страви шведської кухні.

Практичне заняття № 9 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.

3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати норвежські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Рибний суп з вершками;
- 2) Рибна запіканка;
- 3) Крумкейк.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

Червона риба - 350 г, картопля – 150 г, вода – 1 л, цибуля -50 г, помідор – 100 г, вершки 30% - 200 мл, лавровий лист - 2 шт., сіль, перець чорний мелений.

Технологія приготування:

Шматок риби з кістками та шкірою кладем до каструлі, заливаємо водою, доводим до кипіння та варим так 7 хвилин. Очищаємо картоплю та нарізаємо кубиком. Зварену рибу дістаємо з бульйонна та очищаємо від кісток та шкірки. Бульйон проціджуємо та повертаємо рибу. Додаєм картоплю, морку нарізаємо соломкою та додаємо до супу. Потім додаємо кубиками нарізану цибулю. Помідори очищаємо від шкірки та нарізаєм кубиком, кладем до супу. Страву солим, перчим та кладем лавровий лист. Додаємо вершки, все добре перемішуємо. Варимо до повної готовності картоплі.

2) **Інгредієнти:**

Макарони твердих сортів – 300 г, філе білої риби – 600 г, яйце – 3 шт., масло вершкове – 60 г, борошно – 60 г, молоко – 600 мл, сухарі панірувальні – 50 г, сіль, перець чорний молотий, мускатний горіх.

Технологія приготування:

Відварити макарони до стану аль денте. Рибу підготувати до запікання. Очистити від шкірки та кісток. Відварити філе до готовності 15 хвилин, остудити. Подрібнити рибу паралельно перевіряючи кістки.

Вершковим маслом змастити форму. Змішати рибу з макаронами та викласти їх у форму. Додати сіль та перець. Для соуса обсмажити у вершковому маслі борошно до золотистого кольору, додати сіль, перець та мускатний горіх. Влити 300 мл молока та прогріти до загусання. Відділити білок від жовтка, жовтки додати до соуса з молоком 300 мл. Зняти з плити. Влити соус до форми, перемішати. Збити білки до кріпкої піни та додати до форми. Обережно перемішати. Поставити у духову шафу на 35-40 хвилин при 200°C.

3) **Інгредієнти:**

Цукор – 100 г, яйця – 3 шт, борошно – 150 г, ваніль – 1 г, кардамон – 3

г, вода – 90 мл.

Технологія приготування:

Змішати масло з цукром. Збити вінчиком з 1 яйцем. Додати ваніль молотий кардамон. Засипаємо борошно та перемішуємо. Додаємо воду. Тісто повинно бути в міру густим. Змащуємо форму для млинців вершковим маслом. Заливаємо частину тіста на форму, закриваємо, випікати 1 хвилину. Готові млинці скручуємо у рижок. Страва подається з збитими вершками та ягодами або фруктами.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості норвезької національної кухні?
2. Страви норвезької кухні.

Практичне заняття № 10 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати фінські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Калалаатіко;
- 2) **Калайкейтто;**
- 3) **Карельські пиріжки.**

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

Вода – 750 мл, вершки 20% - 300 мл, червона риба- 400 г, масло вершкове – 30 г, цибуля ріпчаста – 100 г, морква – 100 г, картопля – 100 г, часник – 15 г, сіль, чорний перець молотий.

Технологія приготування:

Цибулю та моркву очистити та нарізати кубиком. У сковороді розтопити вершкове масло та обжарити овочі до м'якості. Часник мілко посікти. Картоплю очистити та нарізати кубиком. Додати до сковороди картоплю та часник, посолити та поперчити, обсмажити 3-4 хвилини. З філе червоної риби зняти шкірку та вийняти кістки. Нарізати на кубиками. У кип'ячену воду додати спасеровані овочі, готувати 3 хвилини. Додати кусочки риби та готувати ще 3-4 хвилини. Додати лавровий лист. Влити вершки, довести суп до кипіння , довести до смаку. Подавати суп з хрумкими тостами або крутонами з зеленню.

2) **Інгредієнти:**

Оселедець свіжий – 3 шт., картопля – 1 кг, молоко – 150 мл, яйця – 2 шт., олія – 45 мл, цибуля і болгарський перець – по 1 шт., горошок (свіжий або консервований) – 100 г, сіль, перець.

Технологія приготування:

Розморожений або свіжий оселедець випатрати і видалити чорну плівку, хребет і великі кістки, а також хвіст і голову із зябрами. Нарізати дрібними шматочками і укласти їх у змащену олією глибоку форму для запікання. Нарізати соломкою болгарський перець і дрібно нашаткувати цибулю. Рівномірно розподілити овочі по всій поверхні оселедця, додати сіль і орегано за смаком. Додати трохи зеленого горошку і щільно покрити майбутню запіканку сирою картоплею, нарізаною тонкими кружальцями. В окремому посуді міксером збити яйця, до яких тонкою цівкою поступово ввести молоко. Отриманою заправкою залити калалаатіко і відправити форму в розігріту до 200 градусів духовку на 45 хвилин. Прикрасити зеленню за смаком.

3) **Інгредієнти:**

житнє борошно – 170 г, борошно пшеничне – 70 г, вода – 600 мл, молоко – 1 л, рис – 150 г, вершкове масло – 200 г, яйце – 3 шт., сіль.

Технологія приготування:

Варимо рис на молоці. Підливаємо молоко, якщо каша каша суха. Робимо тісто. Замішуємо два види борошна, сіль, вода 100 мл. Накриваємо плівкою, відставляємо. Потім ріжемо на шматочки тісто, розкатуємо овальної форми товщиною 1 мм. Викладаємо начинку. Починаємо защипувати краю - в одну сторону, потім в іншу. з двох боків підгорнувши краї сканцю до середини, защипніть їх з інтервалом близько 1 см. Перекладіть пиріжки на змащене деко і випікайте 20 хвилин при температурі 200 градусів. Перед подачею, готові карельські пиріжки можна змастити топленим маслом.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості фінської національної кухні?
2. Страви фінської кухні.

Практичне заняття № 11 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви прибалтійських країн.

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки

столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву прибалтійських країн на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості латвійської національної кухні?
2. Страви литовської кухні.
3. Особливості естонської кухні.

Тема 4. Особливості традицій та культури харчування країн Східної Європи.

Семінарське заняття № 3 – 2 год.

План

1. Особливості традицій та культури харчування народів України.
2. Особливості традицій та культури харчування народів Польщі.
3. Особливості традицій та культури харчування народів Чехії та Словаччії.
4. Особливості традицій та культури харчування народів Угорщини.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

деруни, печеня, борщ, лагман, долма, капуста, млини, рулька, фаршмак, вареники «з таким», пундики, бануш, бограч, чинаки, крупнік, росул, журек.

Практичне заняття № 12 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати страви української національної кухні.

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву української кухні на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості української національної кухні?
2. Страви української кухні.

Практичне заняття № 13 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати польські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Каша гречана, запечена з грибами;
- 2) Фляки по-варшавськи;
- 3) Бігос.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

70 г гречки, 15 г вершкового масла, 70 г свіжих грибів, 10 г цибулі, 125 г сметани, 1 яйце, 10 г сиру, жир для змащення дека.

Технологія приготування:

Готують розсипчасту гречану кашу, додавши половину передбаченого рецептом вершкового масла. Свіжі гриби чистять, промивають та подрібнюють, додають цибулю, порізану кільцями, масло, трохи води, сіль перець і тушкують до готовності. На змащене деко викладають половину звареної каші. На неї шар тушкованих грибів та накривають їх шаром каші, що залишилася. Заливають кашу збитими яйцями, перемішаними з підсоленою сметаною. Згори посипають натертим сиром та запікають у духовці до утворення золоті скоринки. Подають до столу з салатом із свіжих овочів.

2) Інгредієнти:

курячі шлунки – 400г, овочі (морква, корінь петрушки, ріпчаста цибуля) – 160 г, телячі кістки – 200 г, вершкове масло – 30 г, борошно – 20 г, сир (пармезан) – 20 г, мускатний горіх, перець чорний і червоний молотий, лаврове листя, зелень петрушки, духмяний перець, майоран, імбир, сіль.

Технологія приготування:

Курячі шлунки ретельно поскребти ножом, декілька разів промити водою, прокип'ятити (10 хв), відцідити і обдати холодною водою. Зварити кістковий бульйон, відлити половину, а в бульйоні, що

залишився, варити курячі шлунки протягом 1 годин. Незадовго до готовності шлунків в бульйон закласти половину підготовлених овочів. Овочі, що залишилися, нарізувати соломкою і підсмажити в розтопленому жирі. Підрум'янити в жирі борошно до світло-золотистого кольору, розвести холодним бульйоном і дати закипіти. Готові шлунки охолодити в бульйоні, нарізувати тонкими смужками, покласти в соус, додати овочі (густина суміші повинна бути такою, як густина супу), посолити, приправити за смаком перцем і мускатним горіхом. Дуже додають смаку імбир і майоран. У тарілці суп можна ще посипати пармезаном і рубаною зеленню петрушки.

3) **Інгредієнти:**

капуста квашена - 750 г, капуста свіжа - 750 г, свинина - 400 г, телятина без кісток - 200 г, ковбаса копчена - 200 г, шпик - 50 г, гриби сушені - 30 г, томат-пюре - 60 г, одна цибуля, 2 лаврових листа, соль, перець, 2 ложки сливового повидла, півсклянки сухого червоного вина.

Технологія приготування:

Сушені гриби промивають теплою водою, кладуть в посуд, заливають холодною водою і залишають на 2 години для набухання. Квашену капусту дрібно шинкують і доводять у невеликій кількості води до м'якості. Потім варять до готовності разом з грибами. Телятину нарізають кубиками, обсмажують і тушкують. Свіжу капусту ріжуть квадратиками, ставлять в жаровню і також готують до м'якого стану, а потім тушкують разом з телятиною під кришкою, солять і змішують з квашеною капустою. Потім додають смажені шпик та сало, копчену ковбасу або/та грудинку, нарізані кубиками, пасеровані томат-пюре, ріпчасту цибулю, сливове повидло (зовсім трошки, можна також кілька штук чорносливу), перець, сіль. Все перемішують і ставлять тушкувати на слабкому вогні до готовності. Страва не має бути занадто рідкою, тому потрібно дати випаруватися зайвій рідині. Знявши з вогню, в бігос для покращення смаку можна додати невелику кількість вина, тмин і майоран і добре все перемішати. У бігос можна класти шматочки будь-якого м'яса: птиці, дичини, яловичини (чим більше сортів м'яса – тим бігос смачніший). Бігос можна приготувати і з самої квашеної капусти.

Питання для самоперевірки

1. Які особливості польської національної кухні?
2. Страви польської кухні.

Практичне заняття № 14 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.

4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати чеські та словацькі національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву чеської або словацької кухні на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості чеської національної кухні?
2. Страви словацької кухні.

Практичне заняття № 15 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати угорські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Гуляш;
- 2) Філе судака по-угорськи;
- 3) Тархоня.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

яловичина – 100 г, цибуля ріпчаста – 50 г, жир – 10 г, картопля – 100 г, вода – 400 г, помідори – 30г, паприка, сіль; для "чипетке" – мука – 40 г, яйце – 1/4 шт., сіль.

Технологія приготування:

У каstrулi розiгрiвають жир i обсмажують в ньому до золотистого кольору нашатковану цибулю. Потiм опускають нарізане шматочками м'ясо, посипане сiллям i паприкою, декiлька хвилин злегка обсмажують його на слабкому вогнi, пiсля чого варять, помалу пiдливають воду. Коли м'ясо майже готове, в каstrулю висипають нарізану шматочками картоплю, додають воду, помiдори i варять до повної готовності. Перед подачею до столу в гуляш кладуть зварене окремо тiсто у виглядi галушок ("чипетке").

2) **Інгредієнти:**

судак – 300 г, масло вершкове – 15 г, цибуля ріпчаста – 50 г, сметана – 50 г, мука – 5 г, перець мелений червоний, сіль

Технологія приготування:

Рибу обробляють, філе звільняють від шкіри і кісток, нарізають на порціонні шматки. У каструлі на вершковому маслі злегка пасерують цибулю і посипають її червоним перцем, кладуть голови, плавники і хвости, кістки і шкіру, заливають підсоленою водою і варять 20-25 хв концентрований бульйон, потім додають сметану, знову кип'ятять і вводять біле борошняне пасерування. Приготований соус проціджують. Філе судака припускають в підсоленій воді до готовності, укладають на тарілку і заливають соусом. Гарнір: відварна картопля або галушки.

3) **Інгредієнти:**

Яйце – 1 шт., борошно – 300 г, сіль, вершкове масло – 60 г, цибуля – 100 г, бульйон або вода – 400 г, солодка паприка – 10 г, чорний перець мелений.

Технологія приготування:

У мисці збити яйце із сіллю, поступово додаючи борошно, по кілька ложок за раз, замісити дуже круте тісто. Коли тісто буде вже важко місити в мисці, перенести його на робочу поверхню і вимішувати ще близько 10 хвилин. Потім сформувати з тіста ковбаску та розрізати її на чотири або п'ять частин. Залишити на кілька годин на робочій поверхні сохнути. Як тільки тісто висохне, натерти ці шматочки на великій тертці. Якщо тісто погано натирається, воно, ймовірно, недостатньо сухе – тоді треба зачекати і спробувати знову через 1–2 години. У процесі натирання не накопичувати зернятка тархоні, одразу розкладайте їх на лист, щоб вони не злипалися між собою. Для подальшого приготування тархоні в чавунній сковороді розтопити вершкове масло (або сало). Покласти дрібно нарізану цибулю та 1 склянку тархоні. Смажити на повільному вогні до золотистого кольору. Додати паприку. Смажити ще кілька хвилин. Додати воду або бульйон, сіль, чорний перець. Добре перемішати. Варити, періодично помішуючи, доки вся рідина повністю не вбереться. Тархоня при цьому має збільшитися вдвічі, але не злипнутись. Після того, як рідини не залишиться, ще трохи підсмажити, постійно помішуючи. Подавати тархоню гарячою із соусом лечо або як гарнір до інших страв.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості чеської національної кухні?
2. Страви словацької кухні.

Тема 5. Особливості національних традицій та культури харчування народів Азії та Америки.

Семінарське заняття № 4 – 2 год.

План

1. Традиції та культура харчування у народів Китаю.
2. Особливості формування народної та сучасної японської регіональної кухні.
3. Специфічні особливості культури та традиції Індійської кухні.
4. Формування культури та традицій харчування народів Монголії та Кореї.
5. Особливості формування народної та сучасної арабської регіональної кухні
6. Особливості культури та традиції харчування в країнах Північної Америки
7. Особливості культури та традиції харчування в країнах Центральної Америки

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

шалот, кантонська, хуайянську (східну), сичуанську (західну) і кантонську (південну), буддійську, каоя, каоя, каожоу, байчесань узі., шашлики «Каожоу», дам сум, тэн чай чук, он-тон, улунські чаї, умі-но-саті, темпура, тофу, місо, сасшیمی, удон, карі, массала, тток, куксу, манту, кимчі, чхе, бинтас-сахи, бургуль бранч, ланч, щербет.

Практичне заняття № 16 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати китайські та японські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Курка з ананасом по-китайськи;
- 2) Котлети рибні японські;
- 3) Темпура – "Небесна страв".

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

куряче м'ясо (відварне) – 250г, ананас – 0.5 кг, спаржа – 100г, соєвий

соус – 0.5 ст. ложки, порошок імбиру – на кінчику ножа, рослинна олія, курячий бульйон (можна з кубиків), маісовий крохмаль – 2-3 ч. ложки, десертне вино – декілька ложок, перець чорний, сіль.

Технологія приготування:

Приготувати маринад з суміші зелені з 1 ч. ложкою маісового крохмалю 1 ст. ложкою рослинної олії, щіпкою соли і перцю. М'ясо курки нарізати тонкими смужками і змішати з отриманим маринадом. Коли м'ясо добре просочиться цією сумішшю, розігріти залишки олії в сковороді і обсмажити куряче м'ясо. Потім додати до м'яса тушковану спаржу і ананас, нарізаний частинками, трохи бульйону. Тушкувати все на слабкому вогні під кришкою.

Для приготування соусу взяти крохмаль, що залишився, сік ананаса, імбир на кінчику ножа, все змішати і влити в киплячий курячий бульйон, додати десертне вино і отриманим соусом залити куряче м'ясо. Подавати з розсипчастим

2) Інгредієнти:

філе морської риби – 120 г, мука кукурудзяна – 5 г, яйце – 1 шт., олія рослинна – 10 г, вино десертне – 5 г, цукор, перець мелений чорний, сіль.

Технологія приготування:

Рибне філе пропускають через м'ясорубку, змішують з кукурудзяною мукою, жовтком, рослинною олією, вином, збитим з цукром білком. Виливають масу на сковороду з маслом і обсмажують до золотистого кольору з обох боків. Охолодивши, розрізають на смужки і подають із зеленим салатом.

3) Інгредієнти:

філе морської риби – 120 г, цибуля ріпчаста – 20 г, селера (корінь) – 8 г, перець солодкий стручковий – 5 г, мука рисова – 5 г, мука пшенична – 5 г, вино сухе – 10 г, білок – 1 шт., вода – 20 г, олія рослинна – 100 г; для соусу: вода – 40 г, соус соєвий – 10 г, редька – 10 г, імбир (корінь).

Технологія приготування:

Рибне філе і стручковий перець нарізають смужками. Цибулю і корінь селери — тонкими скибочками. З рисової і пшеничної муки, вина, білків і води замішують тісто. Умочують в нього рибу і овочі і обсмажують у фритюрі до золотистого кольору. Подають їх під соусом, який готують так: кип'ятять воду з рубаним імбиром, вливають вино і соєвий соус, розмішують і поєднують з нашаткованою редькою.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості китайської національної кухні?
2. Страви японської кухні.

Практичне заняття № 17 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати індійські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) М'ясо карі;
- 2) Рис по-індійськи.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) **Інгредієнти:**

баранина – 150 г, цибуля ріпчаста – 30 г, часник – 2 г, жир – 10 г, порошок «карі» – 2 г, томат-паста – 10 г, йогурт (або нежирна сметана)– 50 г, сіль.

Технологія приготування:

Дрібно нарізану цибулю і часник смажать в жирі до золотистого кольору, вводять порошок «карі», 3 хвилини тримають на слабкому вогні і додають томат-пасту. Кладуть м'ясо, вливають йогурт, солять і тушкують до готовності.

2) **Інгредієнти:**

рис – 80 г, масло вершкове – 20 г, сіль

Технологія приготування:

Перебраний і промитий рис засипають в підсолону киплячу воду, варять 15 хвилин, відкидають на друшляк і дають воді стекти. Потім рис перекладають в сотейник, змішують з вершковим маслом і прогрівають в духовці 5-10 хвилин.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості індійської національної кухні?
2. Страви індійської кухні.

Практичне заняття № 18 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати монгольські та корейські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Цуйван (лапша з м'ясом та овочами);
- 2) Чапхе .

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

Яловичина – 300 г, цибуля ріпчаста – 100 г, морква – 100 г, перець солодкий – 100 г, часник – 30 г, соус соєвий – 30 мл, олія – 90 мл, цибуля зелена – 100 г, яйце – 1 шт., борошно – 220-240 г, вода – 100 мл, сіль, куркума.

Технологія приготування:

Спочатку замішуємо тісто для лапши, У мисці мішаємо воду, яйце, та сіль. Всипаємо борошно. Замішуємо м'яке пластичне тісто.

Накриваємо його.

Яловичину нарізаємо брусочками однакового розміру. Соломкою нарізаємо цибулю, моркву та солодкий перець. Подрібніть часник.

Повернувшись до тіста, розкатуємо його тонким пластом. Змащуємо олією по всьому периметру. Поверніть не тугим, а із зазорами, рулетом і відправте на парову лазню. Покладіть у промаслену ємність, щоб не прилип.

В олії 1-2 хвилини обсмажити яловичину. Додати моркву та обсмажити ще декілька хвилин, потім додати інші овочі. Перемішати та додати соєвий соус, посолити, поперчити. Додати окріп та тушкувати під кришкою до м'якості м'яса.

Дістати готовий мучний рулет та нарізати поперек. Розвернути лапшу та додати до м'яса. Перемішати та прогріти домашню лапшу з яловичиною та овочами. Дрібно нарізати зелену цибулю та посипати цуйван.

2) Інгредієнти:

Капеліні – 200 г, яловичина – 300 г, гриби печериці – 150 г, гриби вешенки – 150 г, перець болгарський – 100 г (різних кольорів), морква – 100 г, часник – 30 г, корінь імбиру 30 г, шпинат – 100 г, яйце – 1 шт., соус соєвий – 150 мл., олія – 30 мл, цукор – 80 г, сіль – 10 г, сода харчова – 12 г, насіння кунжутне – 25 г, петрушка – 50 г.

Технологія приготування:

Капеліні готуємо у воді з сіллю та содою. Готувати до стану аль денте. У миску розбити 1 яйце, збити та вилити на розігріту сковороду змазану олією. Обсмажити яєчний млин з двох сторін. Потім викласти на серветку щоб ввібралося зайве масло. На розігрітому маслі обжарити подрібнений часник та корінь імбиру. Нарізати моркву брусочками та обсмажити разом з часником та імбиром. Додати нарізану брусочками яловичину та обсмажувати 5 хвилин. Потім додати солодкий перець нарізаний брусочками. Додати нарізані гриби та обсмажувати ще 5-7 хвилин. Потім додати велико порізані листя шпинату та перемішати. Потім додати вермішель, влити соєвий соус,

перемішати та вимкнути вогонь. Нарізаємо ячний млин та додаємо до порції чапхе.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості монгольської національної кухні?
2. Страви корейської кухні.

Практичне заняття № 19 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати американські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву американської кухні на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості американської національної кухні?
2. Страви американської кухні.

Тема 6. Особливості формування традицій та культури харчування країн Африки, Австралії та Нової Зеландії

Семінарське заняття № 5 – 2 год.

План

1. Особливості розвитку традицій та культури харчування народів Африки.
2. Особливості традицій та культури харчування народів країн Австралійського союзу.
3. Особливості традицій та культури харчування народів Нової Зеландії.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

пілафи, маїс, семп, ямс, чермула, маффе, ясса, іньям, таро, шнепр, снеток

Практичне заняття № 20 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати африканські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву африканської кухні на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості африканської національної кухні?
2. Страви африканської кухні.

Практичне заняття № 21 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати австралійські національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Варіанти:

- 1) Біфштекс "Сумчастий";
- 2) Біфштекс по-австралійськи.

Технологія приготування та інгредієнти:

1) Інгредієнти:

вирізка – 250 г; для фаршу: гриби свіжі – 60 г, масло вершкове – 20 г, сухарі – 10 г, зелень петрушки – 3 г, цедра лимонна – 3 г, яйце – 1/2 шт., перець мелений чорний, паприка.

Технологія приготування:

Крупно нарізані гриби смажать 5 хвилин у вершковому маслі. Сухарі, зелень петрушки, цедру лимона і збите яйце перемішують і виливають на сковороду. Заправляють масу сіллю, чорним меленим перцем, паприкою і добре вимішують. Шматок вирізки надрізають по довжині,

роблячи карман, закладають в карман начинку, зашивають і обсмажують на маслі з обох боків. Потім м'ясо витримують 30 - 40 хв в духовці на слабкому вогні, часто поливаючи соком, що утворився.

Гарнір – смажена картопля і зелений салат

2) **Інгредієнти:**

вирізка – 150, масло вершкове – 15, банан – 1/2 шт., мука – 5, яйце – 1/4 шт., сухарі панірувальні – 5, вершки – 20, хрін – 5, жовток – 1/4 шт., цукор – 2, перець мелений чорний, сіль.

Технологія приготування:

Шматок вирізки тонко відбивають, обжарюють з обох боків на сковороді в розігрітому вершковому маслі, накривають кришкою і поміщають в духовку на 2-3 хвилини. Банани розрізають уподовж на дві частини, обкатують в борошні, посипають сіллю, перцем, умочують в яйце, панірують в сухарях і обсмажують на вершковому маслі.

Біфштекси солять, перчать. Вершки змішують з тертим хроном, жовтком і соусом, що залишився від смажіння біфштексів, заправляють на смак сіллю, перцем, цукром і викладають на біфштекс. Гарнірують смаженими бананами.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості австралійської національної кухні?
2. Страви австралійської кухні.

Практичне заняття № 22 – 2 год

План:

1. Проведення інструктажу.
2. Підготовка до лабораторної роботи.
3. Приготування страви.
4. Дегустація та оцінювання органолептичних показників якості страв згідно з вимогами.

Мета: навчитись готувати новозеландської національні страви .

Наочні посібники: зошит, завдання, інструкція, інструктаж з безпеки столовий інвентар, кухонний інвентар, сировина.

Завдання:

1. Обрати традиційну страву новозеландської кухні на ваш смак.
2. Зробити технологічну карту.
3. Приготувати страву.
4. Презентувати.

Питання для самоперевірки:

1. Які особливості новозеландської національної кухні?
2. Страви новозеландської кухні.

ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.
3. Види кулінарної обробки продуктів.
4. Типи та асортимент страв.
5. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.
6. Творення стереотипу народної слов'янської кухні.
7. Особливості традицій та культури харчування народів України.
8. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.
9. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.
10. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості
11. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
12. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.
13. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.
14. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.
15. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.
16. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.
17. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.
18. Визначення характерних особливостей англійської кухні.
19. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.
20. Особливості ірландської кухні.
21. Національна кухня Данії: традиції, особливості.
22. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.
23. Визначення характерних особливостей фінської кухні.
24. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.
25. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.
26. Національна кухня Латвії.
27. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.
28. Особливості естонської кухні.
29. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.
30. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл
31. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості
32. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.
33. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні.
34. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
35. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

35. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.
36. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.
37. Становлення смакової основи чеської кухні.
38. Огляд національного кулінарного стилю словацької кухні.
39. Національна кухня Албанії.
40. Особливості національної кухні Болгарії.
41. Кухня народів Боснії і Герцеговини.
42. Визначення характерних особливостей національної кухні Македонії.
43. Особливості національної кухні Чорногорії. 49. Особливості національної кухні Сербії.
44. Національна кухня Хорватії.
45. Особливості національної кухні Словенії.
46. Визначення характерних особливостей національної кухні Румунії.
47. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.
48. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.
49. Національна кухня Індії – породження багатовікової кулінарної традиції
50. Гастрономічні технології народів Таїланду.
51. Національна кухня США – від Аляски до Юти.
52. Національні гастрономічні традиції Канади.
53. Національні гастрономічні традиції Мексики.
54. Національна кухня Бразилії: кулінарний синтез
Національна кухня Марокко.
55. Кулінарні традиції народів Алжиру.
56. Особливості національної кухні Тунісу.
57. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність.
58. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня.
59. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.
60. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.
61. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.