



Основи гастрономії різних країн світу

Методичні вказівки до виконання практичних робіт

для здобувачів освітньо-професійного ступеня

фаховий молодший бакалавр

галузь знань 24 Сфера обслуговування

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

денної форми навчання

УДК 641(07)

К 77

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ» протокол
№ _____ від «_____» _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва

протокол № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ Т.Ф.Кравченко, викладач вищої категорії

Рецензент: _____ А.В.Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої
категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового
виробництва

Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання
практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий
молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241
Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. –
Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 18 с.

Методичне видання підготовлено у відповідності з програмою дисципліни
«Основи гастрономії різних країн світу». Методичні вказівки до виконання
практичних робіт містять вступ, мету і програму занять, питання для дискусії,
індивідуальне тестування.

© Т.Ф.Кравченко 2023

Зміст

Вступ.....	4
Практична робота 1. Особливості національної кухні України	5
Практична робота 2. Особливості національної кухні народі Східної Європи та Закавказзя	6
Практична робота 3. Особливості харчування населення Західної Європи	8
Практична робота 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн	9
Практична робота 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я	11
Практична робота 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи	13
Практична робота 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.....	14
Практична робота 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки	15
Літературні джерела.....	17

Вступ

Готельно-ресторанна справа як одна із високорентабельних галузей світової економіки повинна стати провідним напрямом економічного та соціального розвитку України, зокрема і на регіональному рівні. Однією з провідних дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» по праву вважається «Основи гастрономії різних країн світу».

Метою вивчення навчальної дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» є формування у здобувачів освіти теоретичних знань та уявлень про традиції харчування, взаємозв'язку релігійних світоглядів і кулінарії різних країн; вивчення асортименту національних страв і правил їх подачі, традиційних джерел сировини і способах його кулінарної обробки, занурення в культуру країни та розвиток креативності мислення, розвиток уявлень про кухню та традиції народів світу.

Гастрономічна культура, їжа, продовольчі товари прямо або опосередковано визначають життя кожної особи, соціальної групи, спільноти, держави, впливають на моделі їх поведінки та діяльності й отримують у процесах життєзабезпечення означених суб'єктів додаткові імпульси для розвитку під впливом певних соціокультурних, релігійних, господарських, національних, географічних, політичних чинників.

Основними завданнями викладання курсу «Основи гастрономії різних країн світу» є вивчення особливостей гастрономії та національних кухонь народів країн світу.

Вивчення дисципліни сприяє формуванню у здобувачів освіти уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу, а також шляхів задоволення їхніх потреб у харчуванні. Здобувач освіти повинен знати особливості традиції та культури харчування народів світу, сучасні форми, схеми та методи обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних комплексах. Він повинен вміти вільно володіти термінологією щодо культури та традицій харчування народів світу, вільно визначати склад меню для туристів, сировину та страви, не рекомендовані для туристів з тієї чи іншої країни світу.

Результатом вивчення дисципліни повинні стати знання особливостей національних кухонь, уміння давати системну характеристику будь-якої кухні, працювати з літературою по темі, уміння студентів управляти технологічними процесами, розробляти технологічну документацію на продукцію, впроваджувати її в практику підприємств ресторанного господарства.

Таким чином, успішне становлення галузі на новий рівень функціонування значною мірою визначається якістю, ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на різних ланках управління в готельно-ресторанному господарстві – фахівців, озброєних новітніми досягненнями науки, таких, що приймають ефективні, виважені професійні рішення, планують діяльність і реалізують ідеї по-новому.

Практична робота 1. Особливості національної кухні України

Мета – дослідити історію, спільне коріння, культуру, традиції та особливості української кухні.

Програма заняття

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.
2. Національна кухня як джерело творчості для кулінарного мистецтва.
3. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв.
4. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в ресторанних закладах.
5. Заповніть таблицю, використовуючи літературу.

Загальна характеристика національної кухні України

<i>Алгоритм вивчення національної кухні</i>	<i>Характеристика</i>
1. Географічне положення і країни	
2. Основні напрямки сільського господарства	
3. Переробна та харчова промисловість	
4. Населення країни (національний склад)	
5. Віровизнання (релігія)	
6. Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)	
7. В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)	
8. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна теплова (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми)	
9. Найбільш характерні (національні) страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі	
10. Режим харчування	
11. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)	
12. Скласти меню обіду	

Індивідуальне тестування

1. Харчування українців, як і інших народів, формувалося у залежності від

- 1) природно-географічних умов
- 2) кількості людей в родині

- 3) набору продуктів
- 2. З чим найчастіше українці їдять сало?**
- 1) суп, хліб, хрін
 - 2) хліб, сіль, огірок
 - 3) хліб, часник, солоні овочі
 - 4) всі відповіді вірні
- 3. Оберіть страви які належать до обрядових.**
- 1) коровай, калач
 - 2) кареники, зрази
 - 3) коливо, калита
 - 4) галушки, гарбузова каша
 - 5) шишки, жайворонки(сороки)
- 4. Святкові страви готувалися рецептами повсякденної кухні, але при цьому мали вищу калорійність завдяки м'ясним, рибним, жировим компонентам.**
- 1) так
 - 2) ні
- 5. Мазурки по-волинськи – це домашні ковбаски з...**
- 1) індичатини
 - 2) свинини
 - 3) телятини
 - 4) курятини
- 6. Сиров'ялену свинину в кендюсі, що готують на Поліссі, називають:**
- 1) каврук
 - 2) мацик
 - 3) поліське чудо
 - 4) усі відповіді вірні.

Практична робота 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя

Мета – дослідити історію, спільне коріння, культуру, традиції та особливості білоруської, молдавської, вірменської, грузинської та азербайджанської національних кухонь.

Програма заняття

1. Творення стереотипу народної слов'янської кухні.
2. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі.
3. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.
4. Кухня народів Вірменії: страви, традиції, особливості.
5. Національна кухня Грузії: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
6. Визначення характерних особливостей азербайджанської кухні.

Питання для дискусії

1. Дослідіть фактори впливу на формування народної слов'янської кухні.
2. Визначте характерні особливості розвитку культури та традицій харчування українського народу та вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

3. Висвітліть властивості традиційної кухні кожного з етнографічних районів України.
4. Опишіть найбільш відмітну рису технології української кухні.
5. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини білоруської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.
6. Перелічіть компоненти молдавської «чорби».
7. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
8. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
9. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
10. Які страви національної кухні народів Закавказзя користується великою популярністю у туристів?

Завдання 1. Охарактеризуйте кухні Молдови, Вірменії, Грузії, Азербайджану (1 на вибір) за наступним планом:

1. Загальна характеристика кухні.
2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини.
3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв.
4. Характеристика прянощів і приправ, спецій.
5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв.
6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни.
7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни.
8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни.

Індивідуальне тестування

1. Галушка – це:

- 1) страва української кухні із сиру та яєць курячих.
- 2) страва білоруської кухні із борошна та м'яса.
- 3) страва української кухні, яку готують із борошна та додають у юшку.
- 4) холодна закуска української кухні із м'яса.

2. Кулеб'яка – це:

- 1) рибний шашлик на Кавказі.
- 2) борошняний виріб російської кухні.
- 3) картопляна страва в Білорусії.
- 4) український холодний суп.

3. Оберіть страви які відносяться до кавказької кухні:

- 1) чебуреки
- 2) лаваш
- 3) шашлик
- 4) хачапурі
- 5) сациві
- 6) лечо

4. Мамалига – це:

- 1) суп
- 1) пиріг з абрикосами
- 2) напій

- 3) каша з кукурудзи
- 4) запіканка

5. У грузинській кухні прийнято:

- 1) готувати страви із використанням горіхів та сирів.
- 2) широке використання цибулі.
- 3) готувати страви із використанням вина.
- 4) готувати страви з додаванням пива.

Практичне робота 3. Особливості харчування населення Західної Європи

Мета: вивчити особливості харчування народів країн Західної Європи (Нідерланди, Бельгія, Люксембург, Німеччина, Австрія, Швейцарія); засвоїти технології приготування страв та кулінарних виробів цих країн.

Програма заняття

1. Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції.
2. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.
3. Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини.
4. Визначення характерних особливостей австрійської кухні.
5. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій.

Питання для дискусії

1. Охарактеризуйте традиційні страви бельгійської кухні.
2. Перелічіть страви, які яскраво характеризують національну кухню Люксембургу.
3. Висвітліть історію та традиції нідерландської національної кухні.
4. Розкрийте особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.
5. Назвіть популярні віденські кондитерські вироби.
6. Яку роль відіграють кав'ярні у національній кухні Австрії?
7. Назвіть м'ясні вироби, які мають найбільший успіх у всіх без винятку регіонах Німеччини.
8. Опишіть легендарний напій прославив люксембурзьку кухню.
9. Визначте характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.
10. Перелічіть солодоці, які рекомендує швейцарська кухня.

Індивідуальне тестування

1. Які страви німецької кухні відносять до традиційних

- 1) рольмопс
- 2) соте
- 3) шніцель
- 4) біфштекс

2. Візитною карткою кухні Швейцарії вважаються:

- 1) сир і кисломолочні продукти

- 2) фондю
 - 3) шоколад
 - 4) усі відповіді вірні
- 3. Швейцарська національна кухня ввібрала гастрономічні традиції**
- 1) Франції
 - 2) Німеччини
 - 3) Італії
 - 4) усі відповіді вірні
- 4. Варений молодий вугор – традиційна страва якої кухні?**
- 1) Франції
 - 2) Італії
 - 3) Бельгії
 - 4) Люксембургу
- 5. В обов'язковому порядку на столі присутні неповторні за смаком люксембурзькі:**
- 1) маринади і сир
 - 2) десерти
 - 3) соуси і прянощі
 - 4) вина
- 6. Основою німецької кухні слід вважати:**
- 1) ковбаски
 - 2) штрудель
 - 3) картоплю
 - 4) пиво
- 7. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардельок у приготуванні страв:**
- 1) англійської
 - 2) німецької
 - 3) литовської
 - 4) угорської.

Практична робота 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

Мета – дослідити особливості національних кухонь народів Північної Європи, зокрема британську (англійську, шотландську, ірландську), скандинавських країн (Швеції, Фінляндії, Норвегії, Данії, Ісландії) та країн Балтії (Литви, Латвії, Естонії).

Програма заняття

- 1. Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.
- 2. Огляд національного кулінарного стилю народів Шотландії.
- 3. Особливості ірландської кухні.
- 4. Національна кухня Данії: традиції, особливості.
- 5. Кухня народів Норвегії: культура, традиції, страви.

6. Визначення характерних особливостей фінської кухні.
7. Огляд національного кулінарного стилю народів Швеції.
8. Визначення характерних особливостей ісландської кухні.
9. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.
10. Національна кухня Латвії.
11. Визначення характерних особливостей Литовської кухні.
12. Особливості естонської кухні.

Питання для дискусії

1. Порівняйте унікальні риси сучасних кулінарних традицій Англії, Шотландії та Ірландії.
2. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.
3. Перелічіть інгредієнти, характерні для національної англійської кухні.
4. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?
5. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.
6. Визначте унікальні риси сучасних кулінарних традицій латиської національної кухні.
7. Що вважається підґрунтям естонської національної кулінарії?
8. Перелічіть класичні національні страви естонської національної кухні.
9. Висвітліть оригінальність фінської кухні.
10. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Ісландії?

Індивідуальне тестування

1. Яку назву у Швеції має стіл, заставлений закусками

- 1) шведський стіл
- 2) кліпфікс
- 3) смергасброд
- 4) крокембуш

2. Суто англійські соуси – це...

- 1) хлібний соус,
- 2) м'ятний
- 3) яблучний
- 4) червоний

3. Хагісс – досить специфічне блюдо...

- 1) Шотландії
- 2) Ірландії
- 3) Данії
- 4) Швеції

4. З безалкогольних напоїв ірландці надають перевагу

- 1) каві
- 2) чаю
- 3) пиву
- 4) квасу

5. В якій країні споживання молока найбільше в світі на душу населення?

- 1) в Норвегії
- 2) в Данії

- 3) Ісландії
- 6. Велику різноманітність рибних страв готують в...
 - 1) Фінляндії
 - 2) Англії
 - 3) Норвегії
- 7. «Оригінальний суп з коньяком або лікером» готують в ...
 - 1) Швеції
 - 2) Ісландії
 - 3) Шотландії
- 8. Солодкі страви кухні Латвії - це
 - 1) цукерки «Корівка»
 - 2) солодкий рисовий пудинг
 - 3) еклер
 - 4) бабка.

Практична робота 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я

Мета – дослідити страви, традиції та особливості національних кухонь країн Середземномор'я – грецької, італійської, іспанської, португальської, французької, турецької та ізраїльської, їх знамениті страви, напої та делікатеси – неповторну суміш смаків.

Програма заняття

- 1. Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси.
- 2. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування.
- 3. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл.
- 4. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості.
- 5. Особливості кухні Греції. Залежність харчування від географічного положення.
- 6. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків.
- 7. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

Питання для дискусії

- 1. Охарактеризуйте кулінарні традиції різних регіонів Франції та вкажіть на їхні відмінності.
- 2. Розкрийте кулінарні шедеври італійської національної кухні.
- 3. Визначте неодмінний елемент італійської трапези?
- 4. Перелічіть основні різновиди «пасти».
- 5. Опишіть регіональні особливості іспанської кухні.
- 6. Батьківщиною якого сорту вина є Португалія?
- 7. Кулінарні традиції яких народів вплинули на грецьку кухню?
- 8. Назвіть самий відомий грецький сир та його використання в кулінарії.
- 9. До якої страви в національній кухні Туреччини особливе ставлення. Які солодощі популярні в Туреччині?
- 10. Назвіть основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні

Ізраїлю.

Індивідуальне тестування

1. Основні складові сировинного набору середземноморської кухні

- 1) овочі, вершкове масло, морепродукти
- 2) маслини, овочі, баранина, сир
- 3) маслини, морепродукти, овочі, маслинова олія
- 4) морепродукти, сир, цитрусові, капустяні овочі

2. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні?

- 1) паелья
- 2) чорба
- 3) цибулевий суп
- 4) шакшука

3. Улюбленими стравами португальців є...

- 1) страви дарів моря
- 2) м'ясні страви
- 3) випічка

4. Які із наведених страв належать до італійської кухні?

- 1) піца
- 2) різотто
- 3) кнедлики
- 4) пляцки

5. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні?

- 1) перкельт
- 2) паелья
- 3) гювеч
- 4) соте

6. Одним з найпоширеніших м'ясних страв в Туреччині вважається

- 1) бургуль
- 2) кебаб
- 3) лукум
- 4) фалафель

7. Страви, приготовані з урахуванням іудейських законів, називаються кошерними. Згідно з іудейськими законами, не можна вживати в їжу

- 1) свинину
- 2) ракоподібних
- 3) овочі
- 4) солодощі

8. Національними напоями, в кухні Туреччини, вважаються

- 1) капучіно
- 2) кава по-турецьки
- 3) чай
- 4) сік.

Практична робота 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

Мета – дослідити національний кулінарний стиль та основні гастрономічні технології національних кухонь країн Центральної Європи (Угорщини, Польщі, Чехії, Словаччини, Албанії, Боснії і Герцеговини, Болгарії, Македонії, Чорногорії, Сербії, Словенії, Хорватії, Румунії).

Програма заняття

1. Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології.

2. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.

3. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні.

4. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні.

Питання для дискусії

1. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.

2. Що є характерною рисою польської національної кухні?

3. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.

4. Які інгредієнти характерні для національних кухонь балканських країн?

5. Яку країну часто називають «країною овочів»?

6. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Македонії?

7. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Чорногорії.

8. Чим славиться румунська кухня?

9. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.

10. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.

Індивідуальне тестування

1 Які борошняні вироби належать до словацької кухні?

- 1) галушки
- 2) вонтони
- 3) кнедлики
- 4) ньокі

2. З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня?

- 1) українською
- 2) німецькою
- 3) угорською
- 4) чеською

3. Які із наведених страв відносяться до угорської кухні?

- 1) перкельт
- 2) паприкаш
- 3) гювеч
- 4) кіш лорен

4. Яку кухню неможливо уявити без паприки?

- 1) угорську
- 2) румунську
- 3) хорватську

4) албанську.

5. Особливе місце в кухні Боснії і Герцеговини займають

- 1) овочі
- 2) м'ясо
- 3) морепродукти
- 4) алкогольні напої.

Практична робота 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

Мета – дослідити естетичний та історичний пласт культури національних кухонь Японії, Китаю, Індії, Таїланду, країн Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменістан, Узбекистан, Киргизстан), арабських країн.

Програма заняття

1. Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону.
2. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні.
3. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії.
4. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії.
5. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

Питання для дискусії

1. Розкрийте основи харчування жителів Китаю, Японії, Таїланду.
2. Назвіть страви, які готують із сої. Які інгредієнти використовують при приготуванні соєвого соусу?
3. Визначте, у якій національній кухні немає поняття «головної страви».
4. Висвітліть популярний спосіб нетермічної кулінарної обробки риби у японській кухні. Чому для приготування страви з риби фугу кухар повинен мати ліцензію?
5. Опишіть, як проходить чайна церемонія у Китаї та Японії.
6. Що в національній кухні Індії розуміють під словом «каррі»?
7. Перелічіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.
8. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Середньої Азії.
9. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості арабських регіональних кухонь.
10. Опишіть процес приготування кави в арабських країнах.

Індивідуальне тестування

1. Каррі в індійській кухні це:

- 1) суміш пряних компонентів
- 2) страва з рису та інших продуктів
- 3) сорт рису

- 4) приправа до страв
- 2. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в індійській кухні?**
- 1) паелья
 - 2) чилі кон карне
 - 3) квасолевий суп
 - 4) чапаті
- 3. З безалкогольних напоїв в національній кухні Китаю найбільшою популярністю користується...**
- 1) зелений чай, який п'ють дуже гарячим і без цукру.
 - 2) зелений чай, який п'ють холодним і без цукру.
 - 3) чорний чай, який п'ють дуже гарячим з цукром.
 - 4) чорний чай, який п'ють холодним і без цукру.
- 4. Особливим символом японської кухні при прийомі їжі, стало застосування**
- 1) «хасі» (паличок для їди)
 - 2) виделки і ножа
 - 3) ложки
- 5. Делікатесом японської кухні вважається страва...**
- 1) суші
 - 2) із риби фугу – фугусаши
 - 3) роли
- 6. Самою знаменитою стравою середньоазіатської кухні є...**
- 1) суші
 - 2) плов
 - 3) люля-кебаб.

Практична робота 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки

Мета – дослідити національні гастрономічні традиції країн Америки (Сполучені Штати Америки, Канада, Мексика, Аргентина, Бразилія, Болівія, Венесуела, Колумбія, Парагвай, Перу, Уругвай).

Програма заняття:

1. Національна кухня США – від Аляски до Юти.
2. Національні гастрономічні традиції Канади.
3. Кухня народів Латинської Америки вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва.

Питання для дискусії

1. Висвітліть історію та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.
2. Охарактеризуйте традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.
3. Чим славиться мексиканська кухня? Як називається сорт гострого перцю, що використовується для приготування страв в Мексиці?
4. Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.

5. Які види м'яса використовують в аргентинській кулінарії?
6. Дослідіть, в якій країні вирощують фіолетову кукурудзу.
7. Назвіть вид бобів, який найбільш поширений в Бразилії.
8. Що означає слово «шаркун» в Чилійській кулінарії?
9. Перелічіть популярні національні страви та напої, які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.
10. В якій країні готують страви з морського їжака і водорості?

Індивідуальне тестування

1. Гордістю національної кухні Канади вважається кленовий сироп. Метод видобутку кленового соку був запозичений у:

- 1) корінних жителів – індіанців
- 2) французьких переселенців
- 3) англійських переселенців
- 4) іспанських конкістадорів

2. Традиційно сніданок у США починається

- 1) з вівсяної каші
- 2) зі склянки свіжовичавленого соку
- 3) з чашки кави
- 4) з яєчні з беконом

3. Дуже популярні в мексиканській кухні коржики з кукурудзяного борошна...

- 1) тортилья
- 2) такос
- 3) панкейки
- 4) мафіни

4. У якій країні є музей рому, де зібрана вся інформація про історію виробництва цього напою?

- 1) Мексика
- 2) Куба
- 3) Бразилія
- 4) Колумбія

5. Основу аргентинської кухні складають

- 1) панкейки
- 2) фрукти і овочі
- 3) яловичина і страви з неї
- 4) морепродукти

6. Найбільш поширена страва в Бразилії –

- 1) філе брошетт
- 2) панчуті
- 3) рольмопс
- 4) фейжоада

Літературні джерела

1. Головка Л.І. Навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу». Бердянськ, 2011. – 302 с.
2. Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Г. Й. Островська. – Тернопіль: ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. – 67 с.
3. Слащева, А. В. Етнічні кухні: методичні рекомендації до вивчення дисципліни / М-во освіти і науки України, Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 33 с.

Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 18с.

Комп'ютерний набір і верстка : Т.Ф. Кравченко
Редактор:

Підп. до друку _____2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 3,5
Обл. вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим. Зам. ____