



Основи гастрономії різних країн світу

Методичні вказівки до виконання самостійної роботи

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
самостійної роботи 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. – 13с.

Методичне видання складене відповідно до діючої програми курсу «Основи
гастрономії різних країн світу» з метою вивчення та засвоєння основних
розділів дисципліни, містить перелік рекомендованої літератури.

© Т.Ф.Кравченко 2023

Вступ

Самостійна робота здобувача освіти є одним з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом. Навчальний час, відведений для самостійної роботи студента, регламентується робочим навчальним планом.

Самостійна робота здобувачів освіти є складовою навчального процесу, важливим чинником, який формує вміння навчатися, сприяє активізації засвоєння студентом знань. Це основний засіб опанування навчального матеріалу в позааудиторний час. Мета самостійної роботи здобувачів освіти – сприяти засвоєнню у повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як особистісної риси та важливої професійної якості, сутність якої полягає в умінні систематизувати, планувати та контролювати власну діяльність.

Самостійна робота здобувачів освіти з дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» полягає у вивченні програмного матеріалу по рекомендованій літературі, підручникам і навчальним посібникам.

Самостійна робота здобувача освіти над засвоєнням навчального матеріалу з дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» може виконуватись в бібліотеці коледжу, в навчальній аудиторії, з використанням електронної бібліотеки, а також в домашніх умовах.

При організації самостійної роботи здобувачів освіти передбачається можливість отримання необхідної консультації або допомоги з боку викладача по заздалегідь складеному графіку консультацій.

Контроль виконання самостійної роботи студента є невід'ємним складником навчального процесу, служить однією з основ організації управління та підвищення його ефективності.

При вивченні дисципліни «Основи гастрономії різних країн світу» найбільш доцільними формами контролю самостійної роботи є: усне опитування; письмова робота; захист реферату; виконання індивідуальних та тестових завдань; підготовка та демонстрація мультимедійних презентацій.

Усне опитування застосовується на лекціях і семінарських заняттях. За окремими темами дисципліни (на вибір викладача) проводиться письмова робота.

Ця робота, як поточний засіб контролю, є більш оперативною і об'єктивною та проводиться індивідуально окремим завданням в аудиторії. На виконання роботи дається 10-15 хвилин.

Контроль виконання самостійної роботи здобувачів освіти передбачає також і обговорення рефератів. Студенти виступають зі змістом реферату на семінарських заняттях (не більше трьох чоловік за одне заняття), демонструючи відео супровід у вигляді мультимедійних презентацій. Виконання індивідуальних завдань до кожної теми дає можливість студенту, обраного викладачем, підвищити рівень своєї успішності.

Самостійна робота необхідна не лише для оволодіння змістом дисципліни, але й для формування здатності брати на себе відповідальність, самостійно вирішувати проблему, знаходити конструктивні рішення й вихід із проблемних ситуацій і ін. Вона дозволяє опанувати навички навчальної, наукової та професійної діяльності.

Життям доведено, що тільки ті знання, які студент здобув самостійно, завдяки власному досвіду, думці і дії, будуть насправді міцні. Якщо навчальний матеріал опрацьовується власноручно, самостійно (індивідуально) виконується завдання від його постановки до аналізу отриманих результатів, то засвоюється не менше 90% інформації.

Планування самостійної роботи студентів

№з/п	Назва тем курсу, лекційних занять та їх зміст. Назви змістовних модулів	Час опрацю- вання	Бібліографія
1	2	3	4
1.	Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті		
1.1.	Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв	2	Л.1 (ст. 4-13)
2.	Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні		
2.1.	Особливості формування народної слов'янської кухні. Властивості традиційної кухні етнографічних районів України.	3	Л.1 (ст. 100-102)
3.	Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя		
3.1.	Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.	3	Л.1 (ст. 129-132)
3.2.	Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.	2	Л.1 (ст. 22-25)
4.	Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи		
4.1.	Традиційні страви та основні кулінарні технології, які характеризують національну кухню Люксембургу.	2	Л.1 (ст. 30-32)
4.2.	Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.	2	Л.3 (ст. 50-52)
4.3.	Історія та традиція нідерландської національної кухні.	2	Л.1 (ст. 27-29)
4.4.	Особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.	2	Л.3 (ст. 29-31)
4.5.	Характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.	2	Л.3 (ст. 33-35)
5.	Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн		
5.1.	Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії	3	Л.3 (ст. 23-26)
5.2.	Національні страви населення Великої Британії.	2	Л.3 (ст. 52-56)
5.3.	Національну самобутність шотландської кухні.	2	Л.3 (ст. 52-56)
5.4.	Неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії, Шотландії, Уельсу.	2	Л.3 (ст. 56-59)
6.	Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я		
6.1.	Кулінарні традиції різних регіонів Франції та їхні відмінності.	2	Л.3 (ст. 45-50)
6.2.	Кулінарні шедеври італійської національної кухні.	2	Л.3 (ст. 13-17)
6.3.	Регіональні особливості іспанської кухні.	2	Л.3 (ст. 17-20)

6.4.	Основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Греції.	2	Л.3 (ст. 8-13)
7.	Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи		
7.1.	Кулінарні шедеври угорської національної кухні.	2	Л.3 (ст. 35-38)
7.2.	Основні національні страви Чехії і Словаччини.	2	Л.3 (ст. 38-41)
7.3.	Особливості національної кухні Сербії і Хорватії.	2	Л.1 (ст. 86-87)
7.4.	Гастрономічні технології народів Словенії і Румунії.	2	Л.1 (ст. 87-90)
8.	Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії		
8.1.	Основи харчування жителів Китаю, Японії.	2	Л.3 (ст. 106-116)
8.2.	Основи харчування жителів Таїланду.	2	Л.1 (ст. 96-98)
8.3.	Основи харчування жителів Кореї.	2	Л.3 (ст. 116-119)
8.4.	Приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.	2	Л.3 (ст. 101-104)
8.5.	Кухня В'єтнаму, Індонезії, Філіппін	2	Л.3 (ст. 119-122)
9.	Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки		
9.1.	Історія та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.	2	Л.3 (ст. 65-68)
9.2.	Традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні	2	Л.3 (ст. 69-72)
9.3.	Характерні особливості кубинської кухні	2	Л.1 (ст. 117-119)
9.4.	Популярні національні страви та напої кухонь Парагваю та Уругваю.	2	Л.1 (ст. 129-131)
10.	Тема 10. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії		
10.1.	Види теплової обробки австралійської кухні та страви національної кухні Австралії.	2	Л.3 (ст. 60-62)
10.2.	Загальна характеристика африканських кухонь Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини.	2	Л.3 (ст. 96-100)
10.3.	Традиційні страви новозеландців.	2	Л.3 (ст. 63-64)
11.	Тема 11. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України		
11.1.	Особливості організації обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії.	4	Л.1 (ст. 147-153)
11.2.	Особливості організації обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту	2	Л.1 (ст. 157-160)
	ВСЬОГО	73	

Тема 1. Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Вплив світових релігій на формування і становлення традицій і культур харчування. Сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві. Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв.

Запитання для самоконтролю:

1. Розкрийте основні фактори які формують підґрунтя національної кухні.
2. Висвітліть виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу.
3. Визначте сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві.
4. Охарактеризуйте способи механічної обробки сировини.
5. Систематизуйте способи теплової обробки продуктів в процесі приготування страв, дайте їм характеристики.
6. Перелічіть хімічні способи обробки продуктів.

Тема 2. Особливості національної культури харчування в Україні

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Особливості формування народної слов'янської кухні. Властивості традиційної кухні етнографічних районів України.

Запитання для самоконтролю:

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.

Тема 3. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Страви молдавської кухні: оригінальність і фантазія.

Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.

Запитання для самоконтролю:

1. Охарактеризуйте види кулінарної обробки сировини молдавської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.
2. Перелічіть компоненти молдавської «чорби».
3. Розкрийте спільне коріння кулінарних традицій країн Закавказзя.
4. Назвіть національні страви вірменської та грузинської кухонь.
5. Визначте основні фактори, які формують підґрунтя національної кухні Азербайджану.
6. Які страви національної кухні народів Закавказзя користується великою

популярністю у туристів?

Тема 4. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Традиційні страви та основні кулінарні технології, які характеризують національну кухню Люксембургу.

Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської кухні.

Історія та традиція нідерландської національної кухні.

Особливості кулінарних традицій різних регіонів Німеччини.

Характерні особливості регіональних кухонь жителів Швейцарії.

Запитання для самоконтролю:

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

Тема 5. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії

Національні страви населення Великої Британії.

Національну самобутність шотландської кухні.

Неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії, Шотландії, Уельсу.

Запитання для самоконтролю:

1. Порівняйте унікальні риси сучасних кулінарних традицій Ірландії.
2. Охарактеризуйте національні страви населення Великої Британії.
3. Розкрийте національну самобутність шотландської кухні. Чому для туристів з континенту місцева кухня видається екзотичною?
4. Опишіть неповторність і місцевий колорит кухні народів Ірландії.
5. Дослідіть, що привертає увагу туристів-гурманів до Уельсу?

Тема 6. Кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі

питання:

Кулінарні традиції різних регіонів Франції та їхні відмінності.

Кулінарні шедеври італійської національної кухні.

Регіональні особливості іспанської кухні.

Основні овочеві і вегетаріанські страви в національній кухні Греції.

Запитання для самоконтролю:

1. Кухні народів Середземномор'я та їх основні загальні риси.
2. Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини у Франції.
3. Особливості асортименту та технології етнічних страв Іспанії.
4. Традиційний режим харчування народу Іспанії.
5. Перелік основних видів та способів обробки сировини кухні Португалії.
6. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології етнічних страв Італії.
7. Особливості асортименту та технології різних видів італійських борошняних страв.
8. Особливості етнічної кухні Греції.

Тема 7. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Кулінарні шедеври угорської національної кухні.

Основні національні страви Чехії і Словаччини.

Особливості національної кухні Сербії і Хорватії.

Гастрономічні технології народів Словенії і Румунії.

Запитання для самоконтролю:

1. Розкрийте кулінарні шедеври угорської національної кухні.
2. Назвіть основні національні страви Чехії і Словаччини.
3. Яку країну часто називають «країною овочів»?
4. Кулінарні традиції яких народів вплинули на кухню Словаччини?
5. Дослідіть основні фактори, які визначають особливості національної кухні Сербії.
6. Чим славиться румунська кухня?
7. Перелічіть класичні національні страви кухні Хорватії.
8. Охарактеризуйте гастрономічні технології народів Словенії.

Тема 8. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Основи харчування жителів Китаю, Японії.

Основи харчування жителів Таїланду.

Основи харчування жителів Кореї.

Приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.

Запитання для самоконтролю:

1. Які відмінні риси притаманні китайській кухні?
2. Склад та технологія приготування етнічних китайських страв з борошна.
3. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини Японії.
4. Назвіть популярні у сучасній Японії десерти.
5. Які алкогольні напої характерні для азійських кухонь?
6. Чим відрізняються китайська та корейська кухні?
7. Знайдіть різницю між тайською та в'єтнамською кухнями.
8. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології етнічних страв В'єтнаму.
9. Особливості чаювання в Японії та Китаї. Спільні риси та відмінності у проведенні чайної церемонії
10. Назвіть приправи, які використовуються в індійській кухні в процесі приготування страв.

Тема 9. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Історія та унікальні особливості загальнонаціональної та регіональної кухні США.

Традиційні страви та основні кулінарні технології канадської кухні.

Характерні особливості кубинської кухні.

Популярні національні страви та напої кухонь Парагваю та Уругваю.

Запитання для самоконтролю:

1. Які відмінні риси притаманні канадській кухні?
2. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини в кухні США.
3. Особливості режиму харчування населення Латинської Америки.
4. Розкрийте характерні особливості кубинської кухні.
5. Перелічіть популярні національні страви та напої, які рекомендує кухня Парагваю та Уругваю.
6. В якій країні готують страви з морського їжака і водорості?

Тема 10. Особливості національних традицій та культури харчування населення Африки, Австралії та Нової Зеландії

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Види теплової обробки австралійської кухні та страви національної кухні Австралії.

Загальна характеристика африканських кухонь

Набір традиційної і сучасної продовольчої сировини.

Традиційні страви новозеландців.

Запитання для самоконтролю:

1. Які загальні риси притаманні етнічним африканським кухням?
2. Особливості сировинного набору в кухнях народів Африки.
3. Відмінності способів обробки продовольчої сировини в африканській кухні.
4. Особливості режиму харчування в Африці.
5. Особливості сировинного набору та способів обробки сировини в кухні Австралії.
6. Які нетрадиційні види м'яса вживають в Австралії?
7. Особливості режиму харчування населення Австралії і Нової Зеландії.
8. Висвітліть традиційні страви новозеландців.

Тема 11. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

При опрацюванні цієї теми здобувач освіти повинен вивчити такі питання:

Особливості організації обслуговування туристів з країн Європи, Азії, Австралії.

Особливості організації обслуговування іноземних туристів з країн Америки та Африканського континенту.

Запитання для самоконтролю:

1. Охарактеризуйте методи обслуговування, які використовуються в ресторанах при організації харчування іноземних гостей.
2. Класифікуйте типи харчування туристів в готельно-ресторанному закладі.
3. Висвітліть різновиди сніданків.
4. Опишіть режим харчування, який можна рекомендувати при обслуговуванні туристів з Англії? Які страви не слід включати в раціон харчування цих гостей?
5. Визначте страви, які не рекомендується включати в раціон харчування німців?
6. Дослідіть режим харчування французів.
7. Перелічіть страви, які рекомендуються подавати для туристів із Японії та Китаю.
8. Опишіть відмінності в складі меню для туристів країн Америки.
9. Туристам яких країн в меню ланчу (другого прийому їжі) не рекомендується включати перші страви?
10. Розкрийте асортимент других страв, які можна рекомендувати для туристів Австралії та Нової Зеландії.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Островська Г.Й. Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього рівня «бакалавр». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2018. – 162 с.
2. Островська Г.Й. Методичні рекомендації та індивідуальні завдання для самостійної роботи з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр». – Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. – 45 с.
3. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / А. В. Слащева; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. Та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.

Основи гастрономії різних країн світу [Текст]: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної форми / уклад. Кравченко Т.Ф. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 13 с.

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. ____

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ Луцького НТУ