

# Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Т.А. Ільчук

30.08.2019р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ЕТНІЧНІ КУХНІ

назва навчальної дисципліни

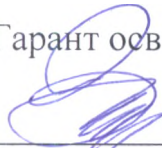
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS – 6  Загальна кількість годин – 180 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування  Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Вибіркова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 5 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		2-й
		Лекції:
		26
		Практичні, семінарські:
		20
Лабораторні:		
40		
Самостійна робота:		
94		
		Вид контролю: залік

Розробник:

Горішна Оксана Іванівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи


**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньо-професійної програми

  
\_\_\_\_\_ З. Ф. Бриндзя

**ПОГОДЖЕНО:**

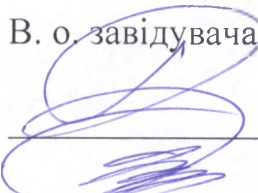
Завідувач відділення  
економіки та туризму

  
\_\_\_\_\_ С. Я. Добровольська

**РЕКОМЕНДОВАНО:**

Кафедрою готельно-ресторанної  
справи  
протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри

  
\_\_\_\_\_ З. Ф. Бриндзя

# 1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## Етнічні кухні

Програма дисципліни „Етнічні кухні” призначена для студентів напряму підготовки „Готельно-ресторанна справа” і виходить із завдань, які ставить перед фахівцями сьогодення.

Протягом багатьох років в Україні встановилася певна культура харчування, їжа українців за часом уживання та престижністю поділяється на дві великі групи: щоденну і святкову; за вмістом основного продукту — на борошняну, овочеву, молочну, круп'яну, м'ясну, фруктову та комбіновану.

**Метою** вивчення курсу „Етнічні кухні” є: ознайомити студентів зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування різних країн; викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я; розвивати гнучке самостійне мислення, спонукати бачити незвичайне у звичайному; виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

**Завдання** вивчення курсу “Етнічні кухні”. Серед завдань курсу: сформувати у студентів уявлення щодо культури та традицій харчування народів світу; набути спеціальних знань щодо задоволення власних потреб у харчуванні. Для формування знань та умінь фахівця рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, практичних занять. Формування, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

### **а) загальні компетентності (ЗК):**

- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- здатність розуміти і опрацювати ідеї, думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів;
- здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

### **б) фахові компетентності спеціальності (ФК):**

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

- здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції і послуг на підприємствах сфери гостинності.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН)**:

- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- розуміння і опрацювання ідеї, думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів;
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- уміння відображати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків;
- розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції при спілкуванні з ними;
- знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структур;
- здійснювати організацію сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- демонструвати уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- уміння розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, складати необхідну нормативну документацію;
- знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного господарства; уміння контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації;
- знання та уміння організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Найменування показників</b>	<b>Спеціальність, освітній рівень</b>	<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>
<b>Кількість кредитів ECTS – 6</b>	<b>Спеціальність:</b>  241 Готельно-ресторанна справа	<b>денна форма навчання</b>
<b>Кількість змістових модулів - 3</b>		<b>Обов'язкова (вибіркова)</b>  <b>Мова викладання:</b> українська
<b>Загальна кількість годин – 180 год</b>	<b>Освітній рівень:</b>  перший (бакалаврський)	<b>Рік підготовки:</b>
<b>Тижневих годин: аудиторних – 5 год.</b>		2-й
		<b>Лекції:</b>
		26
		<b>Практичні, семінарські:</b>
		20
		<b>Лабораторні роботи</b>
40		
<b>Самостійна робота:</b>		
94		
<b>Вид контролю: залік</b>		

## 2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	всього	Денна форма навчання				с.р.
		у тому числі				
1	2	л	п	с	лаб	7
<b>Змістовий модуль I. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи</b>						
Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах	8	2				6
Тема 2. Особливості технології приготування їжі в країнах Великої Британії, Бельгії, Нідерландів	12	2		2	2	6
Тема 3. Кухні Чехії та Словаччини	12	2		2	2	6
Тема 4. Французька кухня	6				2	4
Тема 5. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Австрії, Угорщині	12	2		2	2	6
Тема 6. Італійська кухня	8			2	2	4
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>58</b>	<b>8</b>		<b>8</b>	<b>10</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 2. Національні кухні скандинавських, балканських країн та Східної Європи</b>						
Тема 7. Скандинавська кухня	6	2			2	2
Тема 8. Особливості приготування їжі в Балканських країнах	12			2	4	6
Тема 9. Національні кухні Іспанії і Португалії	12	2			4	6
Теми 10. Особливості приготування їжі в країнах Східної Європи – Україні, Росії, Білорусі, Польщі	14	2		2	4	6
Тема 11. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві.	12	2		2	2	6
Тема 12. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю	14	2		2	4	6
<b>Разом за змістовим модулем 2.</b>	<b>70</b>	<b>10</b>		<b>8</b>	<b>20</b>	<b>32</b>
<b>Змістовий модуль 3 Особливості національних кухонь країн Азії та Америки</b>						
Тема 13. Національні кухні країн Південно-східної Азії	8	2				6
Тема 14. Китайська кухня	6				2	4
Тема 15. Японська кухня	10	2		2	2	4
Тема 16. Особливості харчування народів Кореї і Монголії. Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш)	8				2	6
Тема 17. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту	8	2			2	4

Тема 18. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки	12	2		2	2	6
Разом за змістовим модулем 3.	52	8		4	10	30
Разом:	180	26		20	40	94

## ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «Етнічні кухні»

### Змістовий модуль 1. Особливості національної кухні і режиму харчування народів Європи

**Тема 1. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.** Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive). Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети). Види сервісу (французький, англійський, американський, німецький, російський). Характеристика кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку.

**Тема 2. Особливості технології приготування їжі в країнах Великої Британії, Бельгії, Нідерландів.** Характеристика англійської кухні. Англійська чайна церемонія. Основні сорти англійського пива. Особливості шотландської національної кухні. Різновиди шотландського віскі. Основні характеристики харчування ірландців. Рекомендації з харчування для туристів з Ірландії. Особливості технології приготування їжі в Бельгії та Нідерландах.

**Тема 3. Кухні Чехії та Словаччини. Основні особливості кухні Чехії та Словаччини.** Продукти і сировина, що використовується для приготування національних чеських та словацьких страв. Види і асортимент холодних страв і закусок. Особливості приготування перших, других та солодких страв. Рекомендації по харчуванню для туристів Чехії і Словаччини.

**Тема 4. Французька кухня.** Основні особливості французької кухні. Регіональна французька кухня (Ельзаська, Бургундська, Овернська, Бретонська, Нормандська, Провансальська). Види і асортимент холодних і гарячих закусок. Особливості технології приготування перших страв. Особливості технології приготування страв з риби і продуктів моря, а також овочів та грибів. Характерні особливості приготування солодких страв. Французький етикет та ресторанне обслуговування.

**Тема 5. Характерні особливості технології приготування їжі в Німеччині, Австрії, Угорщині.** Характеристика продуктів і сировини, що використовується для приготування страв у Німеччині. Технологія приготування страв з оселедця. Особливості приготування страв з м'яса. Рекомендації з харчування туристів з Німеччини. Види продуктів, які використовують для приготування страв австрійської і угорської кухонь. Особливості приготування фаршированих страв, страв з

м'яса, борошна та солодких страв. Рекомендації страв і напоїв туристам з Австрії і Угорщини.

**Тема 6. Італійська кухня. Характерні особливості національної кухні Італії.** Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні італійських страв. Найпопулярніші страви Італії. Особливості приготування італійської піци. Асортимент і характеристика пасти. Асортимент перших і других страв італійської національної кухні. Види сиру, що застосовуються у приготуванні італійських страв. Італійський десерт. Рекомендації з харчування туристам з Італії.

## **Змістовий модуль 2. Національні кухні скандинавських, балканських країн та Східної Європи**

**Тема 7. Скандинавська кухня (Швеції, Данії, Норвегії, Фінляндії).** Спільні характеристики харчування скандинавських країн. Поняття «шведський стіл». Особливості та найпопулярніші страви шведської кухні. Рекомендації з харчування туристам зі Швеції. Характеристика національної кухні Данії. Види бутербродів – шмерець. Характеристика холодних страв та закусок данської кухні. Види продуктів моря у національній кухні Норвегії. Особливості приготування страв з м'яса. Національні страви фінської кухні. Кулінарна культура Лапландії. Найпопулярніші страви у Фінляндії. Рекомендації з харчування туристам зі Скандинавських країн.

**Тема 8. Особливості приготування їжі в Балканських країнах – Болгарії, Румунії, Греції, Сербії, Хорватії, Словенії, Боснії, Чорногорії.** Особливості болгарської національної кухні. Види сировини, що використовується в кухні Болгарії. Характеристика основних болгарських страв. Характерні особливості румунської національної кухні. Технологія перших страв та страв з яєць. Види продуктів і сировини у грецькій національній кухні. Асортимент закусок і салатів. Рекомендації з харчування туристам з Греції. Характеристика харчування в країнах Адріатичного узбережжя. Найпопулярніші страви та особливості харчування в цих країнах. Рекомендації з харчування туристам з Балканських країн.

**Тема 9. Національні кухні Іспанії і Португалії.** Гастрономічні зони Іспанії, їх характеристика. Характерні риси іспанської національної кухні. Типові іспанські страви. Особливості андалузської та каталонської кухонь. Рекомендації з харчування туристам з Іспанії. Характерні особливості португальської національної кухні. Способи кулінарного оброблення продуктів у португальській кухні. Технологія приготування десертів у Португалії. Рекомендації з харчування туристам з Португалії.

**Теми 10. Особливості приготування їжі в країнах Східної Європи – Україні, Росії, Білорусі, Польщі.** Характерні особливості української національної кухні. Види українських борщів, особливості їх приготування. Технологія приготування вареників з різними начинками, борошняних страв. Особливості російської



старовинної кухні. Види теплового оброблення, що застосовують для приготування страв російської кухні. Види та особливості приготування перших страв (щів, борща, розсольників, солянки м'ясної, ухи з розстягями). Способи приготування холодних перших страв. Характерні особливості білоруської національної кухні. Технологія приготування страв з картоплі. Відмінні риси польської національної кухні. Основні продукти і сировина, що використовується для приготування страв польської кухні. Особливості приготування перших страв, страв з натурального м'яса та солодких страв.

**Тема 11. Особливості приготування їжі в Прибалтійських країнах – Естонії, Латвії, Литві.** Найпоширеніші продукти, що використовуються в естонській кухні. Характеристика холодних закусок, гарячих страв. Види молочних супів. Особливості рибних страв естонської кухні. Характерні риси литовської кухні. Види страв з м'яса. Типові страви латиської кухні. Рекомендації з харчування туристам з прибалтійських країн.

**Тема 12. Кухні країн Близького Сходу – Туреччині, Ірану, Сирії та Ізраїлю**  
**Історичні витоки формування кухні арабських країн.** Традиції харчування. Характеристика турецької національної кухні. Види борошняних страв. Національні страви турецької кухні. Характеристика напоїв у турецькій кухні. Особливості використання м'яса в національній кухні Ірану. Характеристика популярних страв Ірану. Рекомендації з харчування туристам з Ірану. Види продуктів і сировини, що використовують у приготуванні сирійських страв. Рекомендації з харчування туристам з Сирії. Єврейська кухня, історичні витоки. Закони кашруту. Рекомендації з харчування туристам з Ізраїлю.

### **Змістовий модуль 3. Особливості національних кухонь країн Азії та Америки**

**Тема 13. Національні кухні країн Південно-східної Азії - Філіпін, Індонезії, Тайланду, Бірми, В'єтнаму.** Рис – основний продукт харчування у Філіпінах і Індонезії. Загальна характеристика харчування у Філіпінах і Індонезії. Рекомендації з харчування туристам з Філіпін і Індонезії. Сировина і продукти, які застосовуються у харчуванні народів Бірми і В'єтнаму. Рекомендації для харчування туристів з Бірми і В'єтнаму. Характеристика тайської національної кухні. Найбільш популярні страви тайської кухні та їх компоненти.

#### **Тема 14. Китайська кухня.**

Особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення рису. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні. Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Святковий стіл китайської кухні. Китайська чайна церемонія. Рекомендації з харчування для туристів з Китаю.

### ***Тема 15. Японська кухня***

Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика продуктів моря, що застосовуються в їжу в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Характеристика японської чайної церемонії. Рекомендації з харчування туристам з Японії.

***Тема 16. Особливості харчування народів Кореї і Монголії.*** Індійська кухня (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш). Особливості корейської національної кухні. Характеристика харчування народу Кореї. Типові страви монгольської національної кухні. Особливості використання бобових, молока та м'яса в національних кухнях Кореї та Монголії. Рекомендації з харчування для гостей з Кореї і Монголії. Характерні особливості приготування страв національної кухні Індії. Використання прянощів і приправ в індійській кухні. Особливості харчування народу Індії. Використання рису в індійській кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Індії, Пакистану, Непалу, Бангладеш.

***Тема 17. Особливості кулінарії та харчування народів Американського континенту.*** Загальна характеристика приготування їжі в країнах Америки. Особливості технології приготування їжі в країнах Північної Америки – США, Канади. Способи приготування страв американської кухні. Характеристика режиму харчування у США. Особливості швидкого харчування. Асортимент страв з круп та бобових. Характеристика національного американського алкогольного напою – віскі. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.

***Тема 18. Особливості технології приготування їжі в країнах Центральної та Південної Америки – Венесуелі, Колумбії, Еквадору, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі.*** Асортимент холодних страв і закусок, які користуються попитом в країнах Південної Америки. Вид теплового оброблення для приготування страв з риби і м'яса в країнах Південної Америки. Особливості національних кухонь Аргентини, Парагваю і Уругваю. Загальна характеристика Болівійської кухні. Особливості технології приготування страв колумбійської кухні. Асортимент страв, характерних для перуанської національної кухні. Рекомендації з харчування для туристів з Південної Америки.

Тематика практичних, семінарських занять та самостійної роботи студентів визначені у тематичному плані дисципліни.

Питання та завдання практичної та самостійної роботи студентів деталізовані у відповідних методичних вказівках.

#### 4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання.*

**Поточний контроль** здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

**Модульний контроль** проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

**Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ)** – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної

програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коле- джу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю по- вторного складання)
0 – 34		F (незадовільнозо- бов'язковимповторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові кое- фіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	82

**Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:**

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

## **ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, проведення лабораторних робіт.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

### **Склад методичного забезпечення дисципліни:**

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Навчально-методичне забезпечення розміщено в електронному форматі в навчально-інформаційному середовищі коледжу на базі Moodle з відкритим доступом для студентів.

### **Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення**

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

### Список рекомендованих джерел:

1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.
2. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.
3. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. Київ : Кондор, 2014. 392 с .
4. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2012. 288 с.
5. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.
6. Доцяк В.С .Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с.
7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.
8. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71с.
9. Серeda І.І . Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71с.
- 10.Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
- 11.Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.
- 12.Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.
- 13.Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.

### Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
<b>Веб-сайти наукових установ</b>	
Бібліотека КНУБА	<a href="http://library.knuba.edu.ua/">http://library.knuba.edu.ua/</a>
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	<a href="http://library.dsu.dp.ua/eticet.html">http://library.dsu.dp.ua/eticet.html</a>
Міністерство освіти і науки України	<a href="http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/">http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/</a>
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	<a href="http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7">http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7</a>
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	<a href="http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio">http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio</a>
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	<a href="http://www.nbu.gov.ua/">http://www.nbu.gov.ua/</a>
Харківська державна наукова бібліотека	<a href="http://korolenko.kharkov.com/">http://korolenko.kharkov.com/</a>
Національна парламентська бібліотека України	<a href="http://www.nplu.kiev.ua/">http://www.nplu.kiev.ua/</a>
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	<a href="http://lib-gw.univ.kiev.ua/">http://lib-gw.univ.kiev.ua/</a>
Державна бібліотека України для юнацтва	<a href="http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm">http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm</a>