

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ  
КОЛЕДЖ ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та філології  
Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної  
справи

**СИЛАБУС (SYLLABUS)  
ЕТНІЧНІ КУХНІ**

<b>1. Інформація про викладача</b>	
Викладач	Кублінська Ірина Анатоліївна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	-
Посада	Завідувач відділення ВСП «ВТЕФК ДТЕУ»
Веб сайт для розміщення курсу	
E-mail	kublinska.irina@vtec.vn.ua
Консультації	Відповідно до графіку індивідуальних консультацій розміщений на офіційному сайті коледжу ВСП «ВТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: <a href="http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/etnichni_kuhni_0.pdf">http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/etnichni_kuhni_0.pdf</a>
<b>2. Опис навчальної дисципліни</b>	
Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво і технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма	«Технології в ресторанному господарстві»
Загальна характеристика	Кількість годин - 90 Кількість кредитів – 3 Мова навчання: українська Форма підсумкового контролю: диференційований залік. Форма навчання: очна
Переквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з таких дисциплін, як: Географія, Культурологія, Технологія продукції ресторанного господарства, Основи сервісології, Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Анотація	<p>Дисципліна «Етнічні кухні» належить до спеціальних дисциплін професійного циклу, вивчення якої є важливим чинником практичної самореалізації, інтелектуального розвитку, формування професійних компетенцій студентської молоді.</p> <p>Метою програми «Етнічні кухні» є набуття студентами необхідних знань технології, способів та особливостей приготування страв кухонь країн світу, організації обслуговування іноземних гостей нашої країни та отримання практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності.</p>
Технічне та програмне забезпечення/обладнання	<p>Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft Power Point, Microsoft Word, додатки Google, додатки Google.</p>
Методи навчання	<p><i>Основними методами навчання є:</i></p> <p><i>Лекційні заняття</i> охоплюють основний теоретичний матеріал навчальної дисципліни та мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, випереджувальні завдання студентів тощо.</p> <p><i>Лабораторні заняття</i> проводяться з метою закріплення теоретичного матеріалу та формування професійних умінь і навичок з технології приготування, оформлення та подавання страв кухонь країн світу, використання професійного устаткування, інвентарю, кухонного та столового посуду.</p> <p><i>Семинарські заняття</i> проводяться з використанням ситуаційних завдань, ділової гри, підготовки презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.</p>
Завдання	<p><i>Завдання</i> вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знання технології виробництва напівфабрикатів і готових кулінарних страв етнічних кухонь в закладах ресторанного господарства;</li> <li>- вивчення прогресивних технологій страв та кулінарних виробів етнічних кухонь у закладах ресторанного господарства;</li> <li>- знання традицій та особливостей технології приготування їжі у різних країнах світу, можливості впровадження їх у технологічний процес сучасних ресторанних комплексів;</li> <li>- вивчення сучасної термінології, яка використовується в технологічних процесах із впровадженням національних технологій;</li> <li>- набуття компетенцій сучасних технологій щодо обслуговування іноземних туристів.</li> </ul> <p>Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умови життя, режим і структуру харчування народів світу,</li> <li>- особливості приготування страв та кулінарних виробів у народів Європи, Азії, Близького Сходу, Америки, арабських країн.</li> <li>- гастрономічні звички, способи приготування їжі та прийоми подавання страв до столу;</li> <li>- особливості використання сировини та харчових продуктів у країнах світу;</li> <li>- естетичні вимоги до оформлення і подавання страв та кулінарних виробів національної кухні;</li> <li>- вимоги до якості, умови зберігання і термін реалізації напівфабрикатів,</li> </ul>

	<p>готових страв і виробів.</p> <p><i>вміти:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів при проведенні днів національних кухонь;</li> <li>- складати меню для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування;</li> <li>- використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв;</li> <li>- проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації;</li> <li>- виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню для туристів різних національностей;</li> <li>- вміти складати технологічні карти приготування страв;</li> <li>- володіти прогресивною технологією і новою технікою, методами скорочення затрат ручної праці, енергії, матеріалів.</li> </ul>
<p>Результати навчання (компетентності)</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти має здобути компетентності:</p> <p><b>загальні:</b></p> <p>ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p><b>спеціальні:</b></p> <p>СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих технологій продукції ресторанного господарства.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в технології виробництва продукції ресторанного господарства.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p><b>Результатами навчання здобувача освіти з дисципліни «Етнічні кухні» є:</b></p> <p>РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства із застосуванням сучасного технологічного устаткування.</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.</p> <p>РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.</p> <p>РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі ресторанних технологій в</p>

	<p>професійній діяльності.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) закладів ресторанного господарства і координувати їх діяльність.</p> <p>PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.</p>
<p>Критерії оцінювання навчальних досягнень</p>	<p><i>Відмінно</i> – студент усвідомлено засвоює нову інформацію в обсязі, що передбачено програмою. Вільно володіє професійними знаннями навчального матеріалу, знає: раціональні способи кулінарної обробки продуктів, їх вплив на якість готової продукції; технологічні процеси обробки сировини, приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв та кулінарних виробів національної кухні та кухонь народів світу; естетичні вимоги до оформлення і подавання страв та виробів; вимоги стандартів, технічних умов до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів національної кухні та кухонь народів світу; вимоги до якості, умови зберігання і термін реалізації напівфабрикатів, готових страв і виробів.</p> <p>Бере участь у конференціях, семінарах, олімпіадах. Раціонально організує робоче місце, суворо дотримується технології приготування страв національної кухні та кухонь народів світу, слідкує за режимом теплової обробки, дотримується правил санітарії і гігієни, вимог безпеки. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 90-100% питань.</p> <p><i>Добре</i> - студент добре володіє навчальним матеріалом, але припускається незначних помилок при відповідях. Самостійно, з розумінням відтворює основний матеріал. Знає технологію приготування напівфабрикатів, гарячих страв, соусів, гарнірів, холодних страв закусок, солодких страв, правила подачі готових страв національної кухні та кухонь народів світу.</p> <p>Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією, робить висновки. Уміє самостійно складати технологічні картки та схеми приготування страв етнічних кухонь.</p> <p>Студент бере участь у семінарах, олімпіадах, виконує творчі роботи, реферати. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p><i>Задовільно</i> - студент на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, відтворює основні положення навчального матеріалу. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь.</p> <p>Виконує лабораторні завдання, консультуючись постійно з викладачем. Може організувати робоче місце, але допускає суттєві помилки під час приготування страв етнічних кухонь, які самостійно виправити не може.</p> <p>Результат виконаної роботи студента відповідає низькому рівню діючих якісних та кількісних показників. За підсумками підсумкової атестації правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p><i>Незадовільно</i> - студент має слабкі теоретичні знання, не володіє навчальним матеріалом.</p> <p>Допускає суттєві помилки під час організації робочого місця, порушує правила санітарії, гігієни та вимог безпеки праці. Самостійно не вміє вести технологічний процес виробництва страв етнічних кухонь. Допускає помилки, які неможливо виправити.</p> <p>Результат виконаної роботи студента відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.</p>

## Тематичний план дисципліни

Назва розділів, тем програми	Навчальні години					
	Всього	Лекційні	Практичні	Семінарські	Лабораторні	Самостійна робота студента
<b>Тема 1.</b> Вступ, мета і завдання дисципліни	6	2	2			2
<b>Тема 2.</b> Особливості національної кухні і режиму харчування народів європейських країн	22	4	2	2	8	6
<b>Тема 3.</b> Особливості національної кухні і режиму харчування народів країн Близького Сходу	10	2			4	4
<b>Тема 4.</b> Особливості національної кухні і режиму харчування народів країн Азії	18	2	2		8	6
<b>Тема 5.</b> Особливості національних кухонь країн Америки	14	2		2	4	6
<b>Тема 6.</b> Особливості національних кухонь і режиму харчування народів країн Африки	10	2			4	4
<b>Тема 7.</b> Особливості національних кухонь Австралії та Нової Зеландії.	10	2		2	4	2
<b>Всього</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>30</b>

<b>4. Перелік навчальних робіт</b>	
Теми дисциплін та види робіт	
Лекції	Семінарські/ Практичні/ Лабораторні
<b>ТЕМА 1. Вступ, мета і завдання дисципліни</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №1</b></p> <p>Тема: Мета та завдання дисципліни «Етнічні кухні»</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ціль, задачі та предмет вивчення дисципліни.</li> <li>2. Типи організації харчування іноземних туристів.</li> <li>4. Обмеження в харчуванні туристів різних національностей.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Практична робота №1</b></p> <p>Тема: Визначення системи і типу харчування туристів з різних країн світу</p>
<b>ТЕМА 2. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ І РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ ЄВРОПЕЙСЬКИХ КРАЇН</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №2</b></p> <p><i>Тема: Особливості національної кухні народів Східної Європи</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості культури та традицій харчування народів слов'янських країн.</li> <li>2. Характерні особливості польської та молдавської кухні.</li> <li>3. Особливості традицій харчування населення країн Прибалтики.</li> <li>4. Характерні особливості кухні Південно-Східної Європи.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лекція №3</b></p> <p><i>Тема: Відмінні риси та особливості етнічної кухні Франції, Італії, Іспанії та Великої Британії.</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості харчування та технології страв і напоїв французької кухні.</li> <li>2. Особливості харчування та технології страв і напоїв італійської та іспанської кухні.</li> <li>3. Особливості харчування та технології страв і напоїв англійської кухні.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Практична робота №2</b></p> <p><i>Тема: Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №1</b></p> <p>Тема: Приготування страв етнічних кухонь Центральної та Західної Європи.</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Суп «гаспаччо» (Іспанія);</li> <li>2. Цибулевий суп (Франція)</li> <li>3. Ньоккі з томатно-пармезановим соусом (Італія)</li> <li>4. Мусака (Греція);</li> <li>5. Яблучний струдель (Австрія).</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №2</b></p> <p>Тема: Приготування страв Східної та Північної Європи</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мамалига з бринзою (Молдова);</li> <li>2. Бігос (Польща);</li> <li>3. Яйця по-шотланськи</li> <li>4. Фінські пиріжки «калитки»;</li> <li>5. Хлібний суп (Латвія).</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття №1</b></p> <p><i>Тема: Етнічні кухні та особливості харчування населення європейських країн</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості та традиційні страви кухні слов'янських країн, основні гастрономічні технології.</li> <li>2. Особливості та традиційні страви кухні країн Центральної Європи, основні гастрономічні технології.</li> <li>3. Особливості та традиційні страви кухні країн Південної Європи, основні гастрономічні технології.</li> <li>4. Особливості та традиційні страви кухні країн Західної Європи, основні гастрономічні технології.</li> </ol>

	<p>5. Особливості та традиційні страви кухні Прибалтійських країн, основні гастрономічні технології.</p> <p>6. Особливості та традиційні страви кухні Великої Британії, основні гастрономічні технології.</p>
<b>ТЕМА 3. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ І РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ КРАЇН БЛИЖНЬОГО СХОДУ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №4</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості національної кухні народів Туреччини та Ізраїлю</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиції харчування народів країн Близького Сходу.</li> <li>2. Особливості етнічної кухні Туреччини.</li> <li>3. Особливості єврейської кухні, основні гастрономічні технології.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №3</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв народів країн Близького Сходу</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Люля-кебаб з томатним соусом (Туреччина)</li> <li>2. Фалафель (Ізраїль, Іран);</li> <li>3. Хінкалі (або манти);</li> <li>4. Баклава (Туреччина, Ірак, Іран)</li> <li>5. Ірмік хелвасі (халва з манки) (Туреччина)</li> </ol>
<b>ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУХНІ І РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ КРАЇН АЗІЇ</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Лекція №5</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості національної кухні Китаю та Японії</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиції харчування народів країн Азії.</li> <li>2. Особливості етнічної кухні Китаю</li> <li>3. Особливості етнічної кухні Японії.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Практична робота № 3</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Етнічні кухні та особливості харчування населення Азіатських країн</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №4</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв народів країн Південної Азії</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Курка тікка-масала (Індія);</li> <li>2. Креветки з рисом;</li> <li>3. Пакора з томатним чатні (Індія);</li> <li>4. Тахчин з куркою (Іранський плов);</li> <li>5. Якгва (печиво).</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №5</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв народів країн Китаю та Японії</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Торі темпура (темпура з курячих грудок) (Японія);</li> <li>2. Рисова локшина з морепродуктами (Китай);</li> <li>3. Квасоля під соусом теріякі (Японія);</li> <li>4. Парові гарбузові булочки (Китай);</li> <li>5. Солодкі роли з бананом (Японія).</li> </ol>
<b>ТЕМА 5. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ КРАЇН АМЕРИКИ</b>	

<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 6</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості американської кухні</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика приготування їжі в країнах Америки.</li> <li>2. Особливості технології приготування їжі в США та Канаді.</li> <li>3. Характеристика режиму харчування у США.</li> <li>4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №6</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв народів країн США та Канади.</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Канадський стю з яловичиною (Канада);</li> <li>2. Курячі крильця баффало (США);</li> <li>3. Чілі кон-корне (Мексика)</li> <li>4. Сирні пончики (США);</li> <li>5. Американські панкейки з кленовим сиропом.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Семінарське заняття №2</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Етнічні кухні та особливості харчування населення країн Американського континенту.</i></p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиції харчування населення країн Американського континенту.</li> <li>2. Особливості та традиційні страви кухні Північно-Американських країн, основні гастрономічні технології.</li> <li>3. Особливості та традиційні страви кухні країн Центральної Америки, основні гастрономічні технології.</li> <li>4. Особливості та традиційні страви кухні країн Південної Америки, основні гастрономічні технології.</li> <li>5. Рекомендації харчування туристів з Американського континенту.</li> </ol>
---	---

**ТЕМА 6. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ І РЕЖИМУ ХАРЧУВАННЯ НАРОДІВ КРАЇН АФРИКИ**

<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 7</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості Південноафриканської кухні</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальна характеристика традицій харчування в країнах Африки.</li> <li>2. Особливості південноафриканської кухні.</li> <li>3. Традиційні страви та напої південноафриканської кухні.</li> <li>4. Рекомендації харчування туристів з Південної Африки.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №7</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв народів африканських країн.</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Таджин із курки з імбиром та корицею;</li> <li>2. Кус-кус по-арабськи;</li> <li>3. Тігадегена (Марокко);</li> <li>4. Печиво з манної крупи з фініками;</li> <li>5. «Умм Алі» (Єгипетська версія пудингу).</li> </ol>
---	--

**ТЕМА 7. ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ АВСТРАЛІЇ ТА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ**

<p style="text-align: center;"><b>Лекція № 8</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Тема: Особливості Австралійської кухні.</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиції харчування населення Австралії.</li> <li>2. Асортимент і технологія національних австралійських страв.</li> <li>3. Національні австралійські делікатеси.</li> <li>4. Рекомендації харчування туристів з Австралії.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Лабораторні робота №8</b></p> <p style="text-align: center;">Тема: Приготування страв етнічних кухонь Австралії та Нової Зеландії.</p> <p>Перелік страв для лабораторної роботи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Біфштекс із яловичини з бананом;</li> <li>2. Картопля по-австралійськи з цибулевим конфітюром;</li> <li>3. Печиво «Анзак»;</li> <li>4. Ламінгтон (бісквітне тістечко в</li> </ol>
--	--



шоколадній глазури та кокосовій стружці);  
5. Десерт Павлова (Нова Зеландія).

### Семінарське заняття №3

Тема: Етнічні кухні та особливості харчування населення Австралії та Нової Зеландії.

План:

1. Традиції харчування населення Австралії та Нової Зеландії.
2. Особливості та традиційні страви Австралійської кухні.
3. Особливості та традиційні страви кухні Нової Зеландії.
4. Екзотичні страви Австралії та Нової Зеландії.
5. Рекомендації харчування туристів з Австралії та Нової Зеландії.

## 5. Політика ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» та очікування

Дотримання умов доброчесності	Дотримання Положення про академічну доброчесність ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступні за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>
Очікування	Організація освітнього процесу та відвідування занять відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a> Оцінювання знань відповідно до «Положення про оцінювання результатів навчання студентів ВСП «ВТЕФК ДТЕУ» Доступне за посиланням: <a href="http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya">http://vtec.vn.ua/diyuchi-polozhennya</a>

## 6. Рекомендована література

### Нормативні

1. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. № 219.
2. ДСТУ 3278-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04 – К.: Держспоживстандарт України, 2004.с.
4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.7. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В. К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К. : Юрінком Інтер, 2002. – 640 с.

### Основні

1. Циганенко В.О., Кочерга В.І., Корягіна М.Ф. Етнічні кухні: конспект лекцій для студентів спец. 6.091700 «Технологія харчування» напряму підготовки 0917 «Харчова технологія та інженерія» денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 151 с.
2. Архипов В.В., Иванникова Е.И. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Атика, 2005. – 216 с.
3. Стоякович Г.П. Особенности питания иностранных туристов. – М.:, 2000. – 67 с. 5.
4. Архипов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник / В.В. Архипов. - 3-тє видання. - К.: "Центр навчальної літератури", 2016. - 382 с.
5. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира [текст] учебное пособие. / В.В. Архипов, - К.: «Центр учебной литературы», 2016. – 234с.

6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навчальний посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2016. – 248с.

7. Ростовський В.С. Кухні народів світу: підручник / Ростовський В.С. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 497 с.

#### ***Додаткова література***

8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу.– Харків: Віват, 2014. – 192 с.

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В.Шалимінов, Т.Г.Дяченко (та інші). – Х.: Фактор, 2007. – 752 с.

10. Здобнов О.І. Страви народів світу. – К.: Вища школа, 2001. – 311 с.

#### ***Інтернет ресурси***

<http://tourism.gov.ua> / Сайт Державної служби туризму і курортів.

<https://molekulyarna-kukhnya.webnode.com.ua/>- Молекулярна кухня

<https://sites.google.com/site/httpsvipuskniki/sucasna-kulinaria> - Сучасна кулінарія

<http://chef.kiev.ua/news/nashi-shefi-suchasna-kulinariya-nota-za-notoyu/>- Асоціація шеф-поварів України

<http://ucu.com.ua/ua/frontpage/>- Український кулінарний союз

<https://www.chefbravo.com.ua/>- Кулінарна академія

<http://patelnja.com.ua/category/kuhni-narodiv-svitu/> - Кухні народів світу. Пательня.

<http://food.ua/tags/3>- Кулінарна спільнота. Food.ua.