

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет географічний
Кафедра туризму

Затверджено
На засіданні кафедри туризму
Географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 30 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри 

Силабус з навчальної дисципліни
«Кухні народів світу»,

що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів з
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

**Силабус курсу «Кухні народів світу»
2023-2024 навчального року**

Назва курсу	Кухні народів світу
Адреса викладання курсу	вулиця Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму.
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність : 241 «Готельно-ресторанна справа»
Викладачі курсу	Безручко Л.С., к.г.н., доцент кафедри туризму
Контактна інформація викладачів	Lyubomyr.Bezruchko@lnu.edu.ua https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s
Консультації по курсу відбуваються	В понеділок з 15. ¹⁰ – 16. ³⁰ год. Адреса: аудиторія 4А, вул. Петра Дорошенка, 41, Львів, Львівська область, 79000.
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/employee/bezruchko-l-s
Інформація про курс	Курс розроблено таким чином, щоб надати учасникам необхідні знання, про кулінарні традиції різних етностів та країн.
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Кухні народів світу» є нормативною дисципліною з спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми 24 «Сфера обслуговування», яка викладається в 8 семестрі в обсязі 3 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Мета та цілі курсу	Метою дисципліни є викладання навчальної дисципліни «Кухні народів світу» є озброєння майбутніх фахівців в галузі туризму знаннями про різноманіття кухонь різних народів світу Цілі курсу: є теоретична і практична підготовка майбутніх фахівців в галузі туризму з питань: особливостей функціонування національних гастрономічних трендів; специфіки надання послуг харчування іноземним туристам
Література для вивчення дисципліни	Базова 1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Доцяк В.С. Українська кухня : підручник. Київ, 2014. 556с. 4. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010. 223 с. 5. Кулінарна етнологія: підручник / Доценка В.Ф., Гавриш А.В., Пушка О.С. та ін.; за заг. ред. Доценка В.Ф. М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 756 с. 6. Неїленко С., Русавська В. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / С.

	<p>Неїленко, В. Русавська. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 612 с.</p> <p>7. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч: Кондор, 2016. 502 с.</p> <p>8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжна</p> <p>1. Сало Я. Технологія ресторанної справи: Підручник. Львів, Афіша, 2013. 336 с.</p> <p>2. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. Київ : Кондор, 2014. 392 с .</p> <p>3. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2012. 288 с.</p> <p>4. Тумко І.М. Смак країни. Кавказька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71с.</p> <p>5. Серета І.І . Смак країни. Смак Азії: кухні Китаю і Японії. Київ, 2014. 71с.</p> <p>6. Саніна І.Л. Смак країни. Східні солодощі. Харків: Аргумент Принт, 2014. 72 с.</p> <p>7. Альхабаш О.А. Смак країни. Французька кухня. Харків: Аргумент Принт, 2013. 71 с.</p> <p>8. Гаврилко П. П. Збірник рецептур національної кухні країн Європи / “Центр учбової літератури”, 2016. 620 с.</p> <p>9.</p> <p style="text-align: center;">16. Інформаційні ресурси</p> <p>1. Періодичні фахові видання.</p> <p>2. Статистичні довідники.</p> <p>3. Інтернет ресурси.</p> <p>1. ib.druzya.org/view-Burda-Vkusno.txt.full.html</p> <p>2. http://library.kr.ua/bookexhibit/kuhni.</p> <p>3. html 3. http://vsviti.com.ua/collections/4445</p>
Тривалість курсу	90 год.
Обсяг курсу	52 години аудиторних занять. З них: 26 годин лекцій; 26 годин семінарських/практичних занять; 38 години самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	Після завершення цього курсу студент буде : знати: основу кухонь народів світу; правила етикету та способу подачі страв різних етносів та націй; природні та культурно-історичні передумови виникнення та розвитку кухонь народів світу; національну особливості української кухні. вміти: вільно володіти термінами та визначеннями щодо культури та традицій харчування народів світу; вільно визначати склад меню для туристів з різних країн світу; вільно визначати сировину та страви, не рекомендовані

	для туристів з тієї чи іншої країни..
Ключові слова	Кулінарна етнологія, кухні народів світу, балканська кухня, середземноморська кухня, соуси, десерт.
Формат курсу	Очний /заочний <i>Очна (денна) форма</i> навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою. <i>Заочна форма навчання</i> – це навчання, яке поєднує в собі риси самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.
	Проведення лекцій з використанням мультимедійного забезпечення, проведення семінарських та практичних робіт та консультації для кращого розуміння тем курсу «Кухні народів світу»
Теми	Подано нижче у табличній формі СХЕМА КУРСУ «Кухні народів світу» ¹
Підсумковий контроль, форма	Іспит в кінці I семестру
Пререквізити	Передумовою для вивчення курсу є знання із дисциплін: «Організація ресторанної справи», «Основи туризмознавства», «Світове готельне і ресторанне господарство».
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Лекційна форма навчання: - проведення лекцій з використання мультимедійного забезпечення; - пояснення та наведення прикладів з світових тенденцій готельно-ресторанного господарства по питаннях лекцій з метою кращого опанування навчального матеріалу; - дискусія, бесіда, ілюстрація, демонстрація. Практичне заняття: - доповідь, відповідь, обговорення; - презентація результатів дослідження з використання мультимедійного забезпечення.
Необхідне обладнання	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 50 балів. Приклад розподілу балів на семінарських заняття подається нижче ² .
Питання до іспиту	Питання до заліку:

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Болгарська кухня 2. Кухня Греції 3. Італійська кухня 4. Іспанська кухня 5. Кухня Португалії 1. Національні кухні Данії, Швеції, Норвегії 2. Кухня Голландії 3. Кухня Німеччини 4. Кухня Австрії 5. Кухня Швейцарії 6. Кухня Угорщини 7. Кухня Чехії та Словаччини 8. Польська кухня 9. Кухня Франції 10. Англійська кухня 11. Кухня США 12. Канадська кухня 13. Китайська кухня 14. Японська кухня 15. Єврейська кухня 16. Китайська кухня 17. Австралійська кухня 18. Кухня африканських народів
Опитування	Опитування студентів проводиться в усній формі, у формі бесіди.

² **Приклад розподілу балів на семінарських заняття з курсу «Кухні народів світу»**

Поточне тестування та самостійна робота															Іспит	Сума
Змістовий модуль 1																
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Модуль		
2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	10	50	100

Т1, Т2, Т3 ...Т6 – теми семінарських і практичних занять.

М1 та М2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля.

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою.

1. СХЕМА КУРСУ «Кулінарна етнологія»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)*	Література.	Завдання, год.	Термін виконання
1 тиждень	Тема 1. Вступ до дисципліни.	Лекція	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с. 	-	-
1 тиждень	Тема 1. Вступ до дисципліни.	Семинарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати питання по темі 1. 2. Підготувати доповідь-презентацію. 	1 тиждень

			с.		
2 тиждень	Тема 2. Особливості національних кухонь країн південної Європи (балканська та середземноморська кухні).	Лекція	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.</p>	-	-
2 тиждень	Тема 2. Особливості національних кухонь країн південної Європи (балканська та середземноморська кухні).	Семинарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво "Магнолія 2006". 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>	<p>1. 1.Підготувати питання по темі 2.</p> <p>2. Підготувати доповідь-презентацію.</p>	2 тиждень

3 тиждень	Тема 3. Особливості національних кухонь країн північної, центральної та східної Європи.	Лекція	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>	-	-
3 тиждень	Тема 3. Особливості національних кухонь країн північної, центральної та східної Європи.	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>	Підготовка питань по темі 3-	3 тиждень

4 тиждень	Тема 4. Особливості національних кухонь країн Західної Європи	Лекція	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>		-
4 тиждень	Тема 4. Особливості національних кухонь країн Західної Європи	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>	1.Підготувати питання по темі 4. 2. Підготувати доповідь-презентацію.	4 тиждень
5 тиждень	Тема 5. Особливості національних кухонь Австралії та Нової Зеландії.	Лекція	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p>		-

			4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
5 тиждень	Тема 5. Особливості національних кухонь Австралії та Нової Зеландії.	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)	1. Підготувати питання по темі 5, 2. Обговорити доповіді.	5 тиждень
6 тиждень	Тема 6. Особливості національних кухонь країн Північної Америки	Лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім.		

			М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
6 тиждень	Тема 6. Особливості національних кухонь країн Північної Америки	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)	1. Підготувати питання по темі 6. 2. Обговорити доповіді.	6 тиждень
7 тиждень	Тема 7. Особливості національних кухонь країн Південної і Центральної Америки.	Лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
7 тиждень	Тема 7. Особливості національних кухонь країн Південної і Центральної	Семінарське заняття. Доповідь,	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу:	1. Підготувати питання по темі 7. 2. Обговорити	7 тиждень

	Америци.	бесіда, обговорення	навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)	доповіді.	
8 тиждень	Тема 8. Особливості національних кухонь країн Африки	лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
8 тиждень	Тема 8. Особливості національних кухонь країн Африки	Семинарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева	1. Підготувати питання по темі 8. 2. Обговорити доповіді.	8 тиждень

			//Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
9 тиждень	Тема 9. Особливості національних кухонь Близького Сходу та Південно-Східної Азії	лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)		
9 тиждень	Тема 9. Особливості національних кухонь Близького Сходу та Південно-Східної Азії	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)	1. Підготувати питання по темі 10. 2. Обговорити доповіді.	9 тиждень
10 тиждень	Тема 10. Особливості національних кухонь південно-Східної Азії	Лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.		

			<p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>		
10 тиждень	Тема 10. Особливості національних кухонь південно-Східної Азії	Семинарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення	<p>5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)</p>	<p>1. Підготувати питання по темі 10.</p> <p>2. Обговорити доповіді.</p>	10 тиждень
11 тиждень	Тема 11. Особливості індійської кухні	Лекція	<p>1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с.</p> <p>2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні.</p>		

			Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.).		
11 тиждень	Тема 11. Особливості індійської кухні .	Семинарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення.	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.).	1. Підготувати питання по темі 11. 2. Обговорити доповіді.	11 тиждень
12 тиждень	Тема 12. Особливості єврейської та східної кухонь .	Лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання		

			[Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.).		
12 тиждень	Тема 12. Особливості єврейської та східної кухонь	Семінарське заняття. Доповідь, бесіда, обговорення.	5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 6. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 7. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 8. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.).	1. Підготувати питання по темі 12. 2. Обговорити доповіді.	12 тиждень
13 тиждень	Тема 13. Рекомендації щодо складання меню для іноземних туристів	Лекція	1. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с. 3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с. 4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.).		
13 тиждень	Тема 13. Основи мистецтва вживання прянощів,	Семінарське заняття.	1. Ростовський. Кондор, 2018. 502 с. 2. Ощипок І.М. Кухні народів світу:	1. Підготувати питання по темі 13.	13 тиждень

	приправ в національних кухнях народів світу	Доповідь, бесіда, обговорення.	<p>навч. посібн. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 248 с.</p> <p>3. Михальська. Страви світової кухні. Харків: Веста, 2010 .223 с.</p> <p>4. Слащева, А.В. Кулінарне мистецтво країн світу: курс лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева //Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 177 с.)..</p>	2. Обговорити доповіді.	
--	---	--------------------------------	---	-------------------------	--