**Семінарсько-практичне заняття № 2**

***Тема 2. «Етнічні кухні народів країн Європи.»***

***Тема заняття:*** *«Етнічні кухні народів країн Європи, складання меню для туристів цих країн, розв’язання практично-ситуаційних задач.»*

***Мета заняття:*** Узагальнити і систематизувати знання етнічних кухонь народів країн Європи,закріпити їх шляхом виконання практичного завдання.

***Форма проведення заняття:*** Співбесіда у поєднанні з елементами виконання практичного завдання.

**ПЛАН**

1. Особливість розвитку етнічних кухонь народів Європи.

 а) країн Західної Європи;

 б) країн Центральної Європи

2. Національні звички:

 а) смаки в харчуванні;

 б) використання різних способів теплової обробки;

 в) використання різноманітних продуктів і варіанти їх поєднання;

3. Етнічні кухні країн Європи серед інших кухонь народів світу.

 а) популярність і різноманітність етнічної французької кухні;

 б) англійська кухня одна з найздоровіших в світі;

 в) значення страв з макаронних виробів в етнічній італійській кухні;

 г) подібність етнічної польської кухні до української і російської;

4. Традиційні національні страви етнічних кухонь країн Європи.

 а) етнічних кухонь Західної Європи (Франції, Англії, Німеччини, Італії);

 б) етнічних кухонь Центральної Європи (Польщі, Словаччини, Чехії);

***Рекомендована література:***

1. Волощук Г.А. «Особливість кухні народів світу», Київ, Вища школа, 1990
2. Здобунов О.І. «Страви народів світу», Київ, Вища школа, 1994
3. Сало Я. «Технологія ресторанної справи», Львів, Афіша, 2013
4. Мариш Н.П. «Ресторанний сервіс та секрети гостинності», Київ, Кондор, 2014
5. Радченко Л.О. «Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів», Харків, Світ книг, 2012
6. Архіпов В.В. «Особливості культури і традиції харчування народів світу», Київ, Атика, 2011
7. Новоженов Ю.М. «Советская национальная кухня», Москва, Высшая школа, 1990
8. Ощипко І. «Кухні народів світу», Львів.: ПП «Магнолія», 2015

***Теми рефератів, презентацій:***

1. Французькі кухарі – майстри кулінарного мистецтва.
2. Зв’язок етнічних кухонь Чехії і Словаччини з етнічними кухнями Європейських країн СНД.
3. Етнічна Італійська кухня одна з кращих в світі.
4. Зв’язок етнічних кухонь народів Європи з іншими етнічними кухнями світу.
5. Популярність етнічних кухонь народів Європи.

***Практичне завдання:***

Складання меню для туристів країн Європи, розв’язання практично-ситуаційних задач.

Меню – це перелік закусок, страв, напоїв, борошняних кондитерських виробів (з вказаними ціною і виходом), які розміщені в певній послідовності.

Послідовність розміщення закусок, страв і напоїв в меню.

1. Фірмові закуски, страви і напої
2. Холодні страви
3. Гарячі закуски
4. Перші страви
5. Другі страви
6. Солодкі страви
7. Гарячі напої
8. Холодні напої
9. Борошняні кондитерські вироби
10. Хліб

***Питання для самоконтролю***

1. Чим славиться етнічна французька кухня?
2. Яка характерна особливість етнічної французької кухні?
3. Яка страва дуже популярна в Німеччині?
4. Який напій вважається в Німеччині національним?
5. Чому англійці вважають свою кухню найбільш здоровою?
6. В якій Європейській етнічній кухні популярний м’ятний соус і як його готують?
7. Як в Італії називають страви приготовлені з макарон?
8. Чим відрізняється етнічна італійська кухня від інших етнічних кухонь народів Європи?
9. Що подають в Польщі до перших страв замість хліба?
10. Характерний режим харчування поляків.
11. Що є найхарактернішою рисою етнічних кухонь Чехії і Словаччини?