

Програмові вимоги
з дисципліни «Особливості зарубіжного сервісу»
для студентів 3 курсу, спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І.

Гастрономічні особливості країн Європи.

Тема 1. Вступ. Організація й особливості обслуговування іноземних громадян.

1. Класифікація туристичної діяльності. Види туризму.
2. Туристичні скорочення при обслуговуванні іноземних туристів.
3. Готельна індустрія в системі надання туристичних послуг. Заклади харчування в системі обслуговування туристів.
4. Спеціальне обслуговування іноземних туристів і окремих громадян. Суб'єкти туристичної діяльності в організації та наданні туристичних послуг.
5. Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.
6. Різновиди сніданків та їх характеристика.

*Теми 2-3. Особливості національної кухні країн Південної Європи
(балканська і середземноморська).*

7. Особливості італійської кухні. Характеристика обслуговування та харчування.
8. Кухня Португалії. Характеристика обслуговування та харчування.
9. Іспанські кулінарні традиції. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви
10. Специфіка середземноморської кухні.
11. Особливості французької кухні.
12. Грецькі кулінарні традиції.
13. Кухня Албанії.
14. Особливості подачі страв, правила етикету та національні страви країн Південної Європи. Характеристика обслуговування та харчування.

*Тема 4. Особливості національної кухні Північної Європи
(скандинавська кухня).*

15. Особливості етикету, страв та напоїв для англійських, ірландських та шотландських гостей.
16. Особливості подачі страв, правила етикету та національні страви країн Північної Європи.
17. Гастрономічні особливості та харчування в Швеції.
18. Гастрономічні особливості та харчування в Данії.
19. Особливості норвезької кухні.
20. Національна кухня і особливості харчування в Фінляндії. Особливості подачі страв, правила етикету.

Теми 5-7. Особливості національної кухні країн Центральної та Східної Європи.

21. Особливості кухні Болгарії, Румунії, Угорщини, Чехії, Словаччини, Словенії.
22. Специфіка подачі страв, правила етикету в країнах Центральної Європи.
23. Специфіка подачі страв, правила етикету в країнах Східної Європи.
24. Особливості кухні країн Прибалтики. Особливості подачі страв, правила етикету.

Теми 8-9. Особливості національної кухні країн Західної Європи.

25. Особливості харчування та національні традиції австрійських, німецьких, швейцарських гостей.
26. Особливості подачі страв, правила етикету та національні страви країн Західної Європи.
27. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II.

Гастрономічні особливості країн Америки, Африки, Австралії та Океанії.

Теми 10-12. Гастрономічні особливості країн Америки.

28. Гастрономічні особливості та національні традиції населення Канади.
29. Особливості національної кухні в Сполучених Штатах Америки.
30. Національна кухня та особливості харчування населення Мексики, Бразилії, Гватемали.
31. Особливості харчування населення країн Центральної Америки.
32. Національна кухня країн Південної Америки, традиції, режим харчування населення.
33. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки.

Тема 13. Особливості національної кухні Австралії та Нової Зеландії.

34. Національні традиції харчування на островах Океанії.
35. Особливості подачі страв, правила етикету та національні страви Австралії.
36. Характеристика обслуговування та харчування в Новій Зеландії.

Теми 14-15. Гастрономічні особливості країн Африки.

37. Національні традиції харчування в країнах: Алжирі, Єгипті, Марокко, Тунісі, Ефіопії.
38. Особливості харчування в екваторіальній, західній Африці та населення Сахари.
39. Особливості подачі страв, правила етикету та характеристика національних страв в Африканських країнах.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ III.

Гастрономічні особливості країн Близького Сходу та Азії.

Теми 16-24. Особливості національної кухні країн Азії та Близького Сходу.

40. Національна кухня Ізраїлю.
41. Турецькі кулінарні традиції. Особливості харчування в турецьких готелях за системою all inclusive. Особливості подачі страв, правила етикету. Національні страви.
42. Особливості сервісу, кухні, звичаїв у провідних країнах Азії.
43. Особливості індійської кухні.
44. Кухня народів Азійсько-Тихоокеанського регіону (КНР, КНДР, Республіка Корея, Японія, Індонезія, Малайзія, Східний Тимор, Бруней, Філіппіни, Сінгапур, Таїланд, В'єтнам, Лаос, Камбоджа, М'янма, Індія, Шрі-Ланка, Мальдіви, Бангладеш, Бутан, Непал, Пакистан, Афганістан, Монголія, а також Гонконг, Аоминь, Тайвань та інші залежні території).
45. Кухня країн Близького Сходу (Саудівська Аравія, Кувейт, Ірак, Іран, ОАЕ, Оман, Бахрейн, Катар, Ємен, Сирія, Ліван, Ізраїль, Йорданія, Ємен, Кіпр).
46. Кулінарні особливості в країнах Центральної Азії (Казахстан, Узбекистан, Таджикистан, Туркменістан, Киргизстан, Грузія, Вірменія, Азербайджан).
47. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії.