

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

**Тема 6. Технологія основного дизайну закусок, страв та іншої продукції
(4 год.)**

ПИТЯННЯ, ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ

1. Технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості салатів, бутербродів, та канапе.
2. Оформлення та форми нарізки овочів та фруктів досалатів.
3. Оформлення та особливості бутербродів, та канапе.

Рекомендовані джерела

1. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарне мистецтво. Книга 1: Технологія приготування їжі: підручник. Київ: Грамота, 2015. 596 с.
2. Польова Л. В. Кулінарне мистецтво : опорний конспект лекцій. Івано-Франківськ: ПНУ, 2013. 50 с. *Електронний ресурс* pv819 <http://194.44.152.155/elib/local/819.pdf>
3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2014. 506.