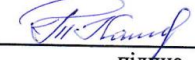


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**  
**Навчально-науковий інститут денної освіти**  
**Готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
підпис  
"30" серпня 2023 р.  
Т.В. Капліна  
ініціали, прізвище

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії»  
освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  
галузь знань 24 Сфера обслуговування  
ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії»  
схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні  
кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

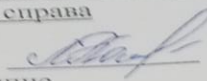
Протокол від 30 серпня 2023 року № 2

**ПОЛТАВА 2023**

Звідавачі:  
Положишнікова Л.О., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та  
курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
ступеня молодший бакалавр

  
підпис Л.О. Положишніков  
ініціали, прізвище

«30» серпня 2023 року

## ЗМІСТ

Розділ 1.	Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2.	Перелік компетентностей та програмні результати навчання .....	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4.	Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5.	Оцінювання результатів навчання.....	13
Розділ 6.	Інформаційні джерела.....	14
Розділ 7.	Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	15

## Розділ 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1 – Загальна характеристика дисципліни «Основи сучасної кулінарії»

1. Місце у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти: у результаті вивчення дисципліни студенти отримують теоретичні знання і практичні навички, необхідні з технології приготування страв для забезпечення ефективної виробничо-технологічної діяльності, знання особливостей технології, формування асортименту продукції, обладнання, інвентарю, посуду, що використовуються при приготуванні та подачі страв; вимоги до якості готових страв і правила оформлення	
<i>Пререквізити:</i> Основи класичної кулінарії, Сучасні кулінарні тренди	
Статус дисципліни – вибіркова	
Курс/ семестр вивчення	2 курс/4 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5 кредитів/2 модуля
Денна форма навчання:	
кількість годин: 150 – загальна кількість: 4 семестр – 20;	
- лекції: 4 семестр – 20;	
- практичні заняття – 40;	
- самостійна робота: 1 семестр – 90.	
- вид підсумкового контролю ( <i>вказати:</i> ПМК (залік), екзамен): 2 семестр – залік.	

## Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета** набуття студентами знань з основ сучасної кулінарії, ознайомлення з сучасними способами обробки сировини, виробництва напівфабрикатів, виготовлення кулінарної продукції, правилами створення композиції страви, її подавання, вимогами до якості. Оволодіння студентами практичними навичками і вміннями, реалізація їх при виробництві продукції у закладах ресторанного господарства.

**Завдання** навчальної дисципліни: формування системи знань з основних понять та визначень, що використовуються при виробництві кулінарної продукції, принципів, які полягають в основі формування смакових властивостей готової страви; вивчення сучасних способів приготування страв, підбору складових страви (основний продукт, гарнір, соус); створення композиції страви з урахуванням сучасних тенденцій; дослідження закономірностей формування асортименту продукції, визначення перспектив його розвитку; здатність відтворювати технологічні процеси виробництва сучасної кулінарної продукції; користуватися технологічною документацією.

Вивчення дисципліни базується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи студентів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, практичного відпрацювання, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, тестування).

За результати опанування кожної теми та модуля роботи студенти виконують поточні та підсумкові модульні контрольні роботи.

З метою активізації навчального процесу використовуються технічні засоби та наочні методи навчання (навчальні фільми, відеоролики, слайди, таблиці, схеми).

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей та програмні результати навчання, які підсилює дана навчальна дисципліна**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
<p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства (РН 04).</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів (РН 9).</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 12).</p>	<p>Здатність працювати в команді (ЗК 04)</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 10).</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність (СК 02).</p> <p>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства (СК 05).</p> <p>Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів (СК 06).</p>

### **Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тема 1.** Основні засади виробництва кулінарної продукції. Допоміжні девайси та кухні сучасного ресторану.

**Тема 2.** Формування смакових (фудпейрінг) та естетичних властивостей страв. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.

**Тема 3.** Технологія основних видів декору.

**Тема 4.** Технологія паст і ризотто.

**Тема 5.** Технологія холодних страв і закусок.

**Тема 6.** Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини.

**Тема 7.** Технологія других страв з м'яса диких тварин, субпродуктів

**Тема 8.** Технологія других страв з птиці (перепелів, качок) та дичини.

**Тема 9.** Технологія других страв з гідробіонтів

## Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 4 – Тематичний план навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії» для денної форми навчання**

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: супів, холодних страв і закусок, страв і гарнірів з сировини рослинного походження. Формування смакових та естетичних властивостей страв</b>					
<p><b>Тема 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції</b></p> <p>1. Сучасні та класичні способи механічного та теплового кулінарного оброблення.</p> <p>2. Сучасні технології приготування страв</p> <p>3. Основні та допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану</p>	2	<p><i>Практичне заняття 1. Основні засади виробництва кулінарної продукції</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Методи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>2. Способи кулінарного оброблення харчових продуктів.</p> <p>3. Сучасні технології приготування страв</p> <p>4. Девайси на кухні сучасного ресторану.</p> <p>5. Виконання індивідуальних завдань.</p>	4	<p>1. Допоміжні девайси на кухні сучасного ресторану.</p> <p>2. Молекулярна кухня та її практичне використання.</p> <p>3. Кухня фьюжн.</p> <p>4. Арт-візаж.</p> <p>5. Страви та вироби, що виробляють за технологією surf &amp; turf.</p> <p>Підготувати доповідь по темі «Техніки молекулярної кухні та їх використання у ЗРГ»</p>	10
<p><b>Тема 2. Формування смакових та естетичних властивостей страви</b></p> <p>1. Особливості приготування соусів та правила комбінаторики до основних страв.</p> <p>2. Принципи оформлення страв.</p> <p>3. Використання різних видів декору</p>	2	<p><i>Практичне заняття 2. Технологія соусів</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Основи, що використовуються для приготування соусів.</p> <p>2. Правила комбінаторики соусів при оформленні страв.</p> <p>3. Принципи створення композиції при подаванні страви.</p>	4	<p>1. Форми нарізання овочів та їх кулінарне використання.</p> <p>2. Правила комбінаторики соусів при подачі страв</p> <p>4. Види декору при</p>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
при оформленні страв.		4. Види декорів. Особливості технології та кулінарного використання.		приготуванні страв.	
<b>Тема 3. Технологія супів</b> 1. Значення супів у харчуванні людини. Класифікація супів. 2. Особливості приготування супів. Правила та способи подавання. 3. Особливості приготування супів різних країн	2	<p align="center"><i>Практичне заняття 3. Технологія супів</i></p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення:</i></p> 1. Класифікація супів. 2. Особливості технології та подавання супів сучасної української кухні. 3. Особливості технології та подавання пюреподібних супів. пюреподібних супів сучасної кухні. 4. Особливості технології та подавання прозорих супів сучасної кухні. 5. прозорих супів сучасної кухні. 6. Особливості технології та подавання холодних супів сучасної кухні. 7. Особливості технології та подавання десертних супів сучасної кухні. 8. Розв'язання ситуаційних задач	4	1. Асортимент та технологія супів української кухні. 2. Асортимент та технологія супів різних країн. 3. Сучасні способи подачі супів. 4. Елементи декору супів.	10
<b>Тема 4. Технологія холодних страв і закусок</b> 1. Значення холодних страв і закусок у харчуванні, їх класифікація 2. Технологія холодних страв і закусок (антіпасті(-о)). 3. Технологія салатів та їх	2	<p align="center"><i>Практичне заняття 4. Технологія холодних страв і закусок</i></p> <p align="center"><i>Запитання для обговорення:</i></p> 1. Значення холодних страв та закусок в харчуванні, їх класифікація. 2. Антіпасті (-о). Сировина, що використовується при їх виробництві. Асортимент. Вимоги до якості. 3. Види салатів. Сировина для їх виробництва. Особливості підготовки компонентів для приготування	6	1. Технологія антіпасті(-о). 2. Технологія салатів. 3. Технологія холодних страв. 4. Технологія холодних та гарячих закусок. 5. Гарніри та соуси для холодних страв і закусок. 6. Елементи декору	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
різновиди. 4. Технологія гарячих закусок.		салатів. 4. Соуси та дресінги, що використовуються при подачі салатів. 5. Сучасна подача салатів. 6. Гарячі закуски. Асортимент. Сировина для їх виробництва. Особливості підготовки складових для приготування закусок. 9. Розв'язання ситуаційних задач		холодних страв та закусок. 7.Розв'язання ситуаційних задач.	
<b>Тема 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини</b> 1. Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 2. Технологія страв і гарнірів з крупів : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. . 3. Технологія страв і гарнірів з бобових : асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.	2	<i>Практичне заняття 5. Технологія страв і гарнірів з рослинної сировини</i> <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з овочів. Особливості її підготовки до кулінарного використання. 2. Особливості технології других страв та гарнірів з овочів. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання. 3. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з крупів 4. Особливості її підготовки до кулінарного використання. 5. Особливості технології других страв та гарнірів з крупів. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання. 6. Сировина, що використовується при приготуванні других страв та гарнів з бобових. Особливості її підготовки до кулінарного використання. 7. Особливості технології других страв та гарнірів з бобових. Асортимент страв, вимоги до їх якості, подавання.	4	1. Технологія страв та гарнірів з овочів та грибів. 2. Технологія страв та гарнірів з крупів. 3. Технологія страв та гарнірів з бобових. 4. Елементи декору страв та гарнірів з рослинної сировини. 5. Розв'язання ситуаційних задач.	10
<b>Модуль 2. Сучасні засади виробництва кулінарної продукції: паст, ризотто, з м'яса, птиці, гідробіонтів, прісного тіста</b>					



Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p><b>Тема 6. Технологія паст і ризотто</b></p> <p>1.Технологія паст : технологія, асортимент, підбір соусів до паст, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p> <p>2. Технологія ризотто: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації.</p>	2	<p><i>Практичне заняття 6. Технологія паст і ризотто</i>  <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сировина, що використовується при виробництві паст.</li> <li>2. Види паст.</li> <li>3. Види тіста для приготування паст. Особливості технології. Вимоги до якості.</li> <li>4. Паста: особливості технології, подавання (підбір соусів до паст). Вимоги до якості. Посуд, що використовуються при подачі паст.</li> <li>5. Основна сировина для приготування ризотто. Її кулінарне використання.</li> <li>6. Додаткова сировина для приготування ризотто.</li> <li>7. Способи скорочення технологічного процесу приготування ризотто.</li> <li>8. Використання інших видів круп для приготування ризотто.</li> <li>9. Ризотто: особливості технології, подавання (підбір соусів до паст). Вимоги до якості.</li> </ol> <p>Вирішення ситуаційних завдань.</p>	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види борошна, які використовуються при виробництві паст.</li> <li>2. Соуси до паст. Принципи їх підбору.</li> <li>3. Види рису, що застосовують при виробництві ризотто.</li> <li>4. Особливості кулінарного використання.</li> </ol>	10
<p><b>Тема 7. Технологія других страв з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин</b></p> <p>1. Класифікація м'ясної сировини та вимоги до її якості. Її кулінарне призначення.</p>	4	<p><i>Практичне заняття 7. Технологія страв із м'яса і субпродуктів</i>  <i>Запитання для обговорення:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до якості м'яса та правила його підбору для кулінарного використання.</li> <li>2. Другі страви з м'яса великими шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси,</li> </ol>	6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулінарне призначення сировини</li> <li>2. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин.</li> <li>3. Елементи декору страв</li> </ol>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
<p>2. Технологія других страв з м'яса.</p> <p>3. Технологія приготування страв з січеної маси та котлетної.</p> <p>4. Особливості приготування страв з м'яса диких тварин (м'ясо оленя, косулі тощо).</p>		<p>декор), вимоги до якості.</p> <p>3. Стейки. Великошматкові напівфабрикати, що використовуються для їх приготування. Особливості підготовки.</p> <p>4. Способи визрівання м'яса для приготування стейків. Зміна органолептичних показників якості м'яса при його визріванні.</p> <p>5. Другі страви з м'яса порційними шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>6. Другі страви з м'яса дрібними шматками: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>7. Другі страви з січеного м'яса: особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>Вирішення ситуаційних завдань.</p>		<p>з м'яса, субпродуктів та м'яса диких тварин. Розв'язання ситуаційних задач</p>	
<p><b>Тема 8. Технологія других страв з птиці та дичини</b></p> <p>1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання</p> <p>2. Технологія других страв з птиці: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації</p> <p><b>3. Технологія других страв з дичини: асортимент, вимоги до</b></p>	2	<p><i>Практичне заняття 8. Технологія страв із птиці, пернатої дичини</i></p> <p><i>Запитання для обговорення:</i></p> <p>1. Підготовка птиці та дичини до кулінарного використання.</p> <p>2. Способи механічного та теплового оброблення, що використовуються при приготуванні страв з птиці та дичини.</p> <p>3. Другі страви з птиці та дичини: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості.</p> <p>4. Страви із січеної птиці: особливості приготування січеної, котлетної та муслінової мас, подавання (гарніри, соуси, декор),</p>	4	<p>1. Підготовка птиці і дичини до кулінарного використання.</p> <p>2. Гарніри та соуси до страв з птиці, дичини.</p> <p>3. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з птиці і дичини.</p> <p>4. Елементи декору страв з птиці та дичини</p>	10

Назва розділу модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Кількість годин	Назва теми лабораторного (практичного) заняття (питання і завдання)	Кількість годин	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Кількість годин
якості, правила подавання, умови реалізації		вимоги до якості. 5. Вирішення ситуаційних задач.		5. Розв'язання ситуаційних задач.	
<b>Тема 9. Технологія других страв з гідробіонтів</b>  1. Класифікація риби та гідробіонтів, що використовуються в закладах ресторанного господарства. Вимоги до їх якості. 2. Технологія других страв з риби: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації. 3. Сучасні способи приготування, оформлення і подавання страв із риби 4. Технологія страв з гідробіонтів: асортимент, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації 5. Технологія виробів із січеної маси: асортимент, особливості приготування, вимоги до якості, правила подавання, умови реалізації	2	<i>Практичне заняття 9. Технологія других страв з гідробіонтів</i> <i>Запитання для обговорення:</i> 1. Поживна цінність страв з гідробіонтів, їх значення для харчування людини. 2. Способи підготовки риби для приготування напівфабрикатів. 3. Напівфабрикати з риби. Види. Особливості нарізання у залежності від кулінарного використання. 4. Способи теплового оброблення риби, особливості технологічного процесу. 5. Другі страви з риби: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості. 6. Другі страви з нерибних продуктів моря: асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості. 7. Січена рибна маса. Особливості технології. Види. Напівфабрикати. Вимоги до якості. 8. Другі страви з рибної січеної маси асортимент, особливості приготування, подавання (гарніри, соуси, декор), вимоги до якості. 9. Вирішення ситуаційних завдань.	4	<b>Питання для самопідготовки</b> 1. Ознаки доброякісності риби. 2. Особливості оброблення риби з кістковим та хрящовим хребтом (риби-меч, тунця, лаврака, коропа, ляца, судака, ската, лосося, сьомги, фугу та ін.). 3. Механічне кулінарне оброблення гідробіонтів. 4. Вимоги до якості страв та кулінарних виробів з гідробіонтів. 5. Елементи декору страв з гідробіонтів. Розв'язання ситуаційних задач.	10
Разом	20		40		90

## Розділ 5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

*Поточний контроль* здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів.

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається з підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, поточної модульної роботи.

Поточний контроль, який застосовується під час проведення поточної модульної роботи, здійснюється у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять три питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії», наведено у табл. 5.1.

**Таблиця 5. 1 – Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи сучасної кулінарії»**

<b>Вид навчальної роботи</b>	<b>Кількість балів</b>
Відвідування занять	2,0
Тестування	6,0
-Виконання практичних завдань в аудиторії ;	12
-виконання домашніх завдань	15
Модульний контроль 1	5
Разом за модуль 1	40
Відвідування занять	2,0
Тестування	9,0
-Виконання практичних завдань в аудиторії ;	24
-виконання домашніх завдань	20
Модульний контроль 1	5
Разом за модуль 2	60
Разом	100

**Таблиця 5. 2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни**

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	5
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	5
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10
Разом		20

**Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни з навчальної дисципліни "Основи сучасної кулінарії".**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## РОЗДІЛ 6. ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

- Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учб. л-ри, 2021. 382 с.
- Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології : навч.-метод.посіб. Івано-Франківськ: Видавець Кушнір Г.М., 2017. 192 с.
- Нік Шарма. Формула смаку / за ред. Оксани Плаксії. ArtHuss, 2022. 352 с.
- Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Михайлов В. М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посібник , 2-ге вид., випр. та допов. Харків : Світ книг, 2016. 679 с.
- Франко Ольга. 1-ша українська загально-практична кухня. Харків : Фоліо. 2019. 544с.
- Журнал: *Сучасня кухня* : веб-сайт. URL: [https://journals.ua/women/suchasna\\_kuhnya](https://journals.ua/women/suchasna_kuhnya).звернення (30.11.2022).
- Журнал: *Ресторатор*: веб-сайт. URL: <https://www.restorator.ua/magazine/categories/kuhnya>. (30.11.2022).
- Журнал: *Foodie* : веб-сайт. URL: <https://online-zhurnaly.net/tags/Foodie/> (30.11.2022).
- Germain P. The art of drawing up a plate as a chef. Philippe Germain Editions. 2015, 269 с.
- Richard H. Turner. Prime the beef cookbook. Mitchell Beazley. 2017.352p.
- Nichola Fletcher.The Meat Cookbook: Know the Cuts, Master the Skills, over 250 Recipes. DK,2021.320p.

## **Розділ 7. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

3. Дистанційний курс ««Основи сучасної кулінарії», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).