Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання практичних робіт з дисципліни «Основи кулінарного мистецтва: оформлення продукції ресторанного господарства»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Федьків Н.В.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів дисциплін гуманітарного циклу
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Практична робота № 1

Тема: Основи візуального сприйняття в кулінарному мистецтві

Мета:

- Ознайомити студентів з базовими принципами візуального сприйняття їжі.
- Сформувати розуміння ролі кольору, форми, текстури та композиції у створенні кулінарних виробів.
- Розвинути навички аналізу та практичного застосування елементів візуальної естетики у кулінарному мистецтві.
- Навчити студентів застосовувати принципи візуального сприйняття для підвищення привабливості страв.

Теоретичний блок (короткий конспект для студентів):

- **Колір:** впливає на апетит та емоційне сприйняття (теплі кольори – стимулюють апетит, холодні – створюють відчуття свіжості).
- **Форма:** геометрія та симетрія страви формують гармонійність.
- **Текстура:** поєднання різних поверхонь (гладка, хрустка, кремова) створює багатство відчуттів.
- **Композиція:** розташування елементів на тарілці, баланс порожнього простору та акцентів.
- **Контраст:** використання протилежних кольорів, форм чи текстур для підсилення візуального ефекту.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про основи візуального сприйняття.
2. Виконати аналіз фотографій трьох різних страв, визначивши:
    - які елементи візуального сприйняття використані;
    - як вони впливають на загальне враження від страви.
3. Створити власну презентацію (або колаж) з прикладами гармонійного та дисгармонійного оформлення страв.
4. Практично оформити одну страву (салат, десерт чи закуску), застосувавши принципи візуального сприйняття.
5. Підготувати короткий звіт (1–2 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.
6. Виконати тестові запитання для самоперевірки.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Які кольори найчастіше використовуються для стимулювання апетиту?
    - а) синій та фіолетовий
    - б) червоний та помаранчевий
    - в) чорний та білий
2. Що означає принцип «контраст» у візуальному сприйнятті страв?
    - а) використання однакових кольорів

    - б) поєднання протилежних кольорів та текстур
    - в) симетричне розташування елементів
3. Яка роль текстури у візуальному сприйнятті їжі?
    - а) створює гармонію кольорів
    - б) формує різноманітність відчуттів
    - в) визначає розмір порції
4. Що таке композиція у кулінарному мистецтві?
    - а) спосіб приготування страви
    - б) розташування елементів на тарілці
    - в) вибір продуктів для рецепту

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.

Посилання на вебресурси:

- Food Styling Basics – The Art of Plating (theculinarypro.com in Bing)
- Principles of Visual Perception in Culinary Arts (researchgate.net in Bing)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org in Bing)
- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningloversc.com in Bing)

Практична робота № 2

Тема: Основний естетичний принцип сучасного дизайну кулінарних і кондитерських виробів

Мета:

- Ознайомити студентів з сучасними естетичними принципами кулінарного та кондитерського дизайну.
- Сформувати розуміння гармонії між функціональністю та красою у створенні страв.
- Розвинути навички застосування принципів композиції, кольору, текстури та форми у практичному оформленні.
- Навчити студентів аналізувати сучасні тенденції у фуд-стайлінгу та кондитерському мистецтві.

Теоретичний блок (короткий конспект):

- **Основний принцип:** гармонійне поєднання функціональності та естетики. Страва має бути не лише смачною, але й візуально привабливою.
- **Композиція:** баланс елементів на тарілці, використання порожнього простору, акцентування головного компонента.
- **Колір:** створення апетитності через теплі відтінки, контрастні поєднання та гармонійні палітри.
- **Форма:** використання геометричних та органічних форм для створення сучасного стилю.
- **Текстура:** поєднання різних поверхонь (гладка, хрустка, кремова) для багатства відчуттів.
- **Мінімалізм:** сучасний тренд, що передбачає простоту, чистоту ліній та акцент на головному продукті.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про сучасні естетичні принципи кулінарного дизайну.
2. Виконати аналіз трьох прикладів сучасних кулінарних або кондитерських виробів (фото чи реальні зразки), визначивши:
    - які естетичні принципи використані;
    - як вони впливають на загальне враження від виробу.
3. Створити ескіз або презентацію власного кулінарного виробу, застосувавши принципи сучасного дизайну.
4. Практично оформити одну страву чи десерт, використовуючи мінімум два естетичні принципи (наприклад, контраст кольорів і баланс композиції).
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який основний естетичний принцип сучасного кулінарного дизайну?
    - а) швидкість приготування

    - б) гармонія функціональності та краси
    - в) використання дорогих продуктів
2. Що означає принцип мінімалізму у сучасному кулінарному мистецтві?
    - а) використання великої кількості декору
    - б) простота та акцент на головному продукті
    - в) поєднання різних текстур
3. Яка роль композиції у сучасному дизайні страв?
    - а) визначає смак продуктів
    - б) формує баланс та акценти на тарілці
    - в) впливає на технологію приготування

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningloversc.com in Bing) (bing.com in Bing)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com in Bing) (bing.com in Bing)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org in Bing) (bing.com in Bing)

Практична робота № 3

Тема: Способи оформлення страв і виробів

Мета:

- Ознайомити студентів з основними способами оформлення кулінарних і кондитерських виробів.
- Сформувати навички застосування різних прийомів декорування та подачі страв.
- Розвинути естетичний смак та вміння створювати гармонійні композиції.
- Навчити студентів використовувати сучасні тенденції у фуд-стайлінгу.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Основні способи оформлення страв і виробів:

- **Гарнірування:** використання овочів, зелені, фруктів, соусів для прикрашання.
- **Декорування:** застосування декоративних елементів (фігурна нарізка, карамельні візерунки, шоколадні прикраси).
- **Композиційне оформлення:** розташування елементів на тарілці з урахуванням балансу та акцентів.
- **Колористика:** використання контрастних або гармонійних кольорових поєднань.
- **Текстурне оформлення:** поєднання різних поверхонь (хрустка скоринка, ніжний крем, соус).
- **Сучасні тенденції:** мінімалізм, молекулярна кухня, 3D-декор, використання їстівних квітів.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про способи оформлення страв.
2. Виконати аналіз трьох прикладів оформлення страв (фото чи реальні зразки), визначивши:
    - які способи оформлення використані;
    - як вони впливають на загальне враження від страви.
3. Створити ескіз або презентацію власної страви з використанням мінімум трьох способів оформлення.
4. Практично оформити одну страву (салат, десерт чи закуску), застосувавши різні прийоми декорування.
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Що означає гарнірування страви?
    - а) використання спецій
    - б) прикрашання овочами, зеленню, фруктами
    - в) додавання соусів у процесі приготування
2. Який сучасний тренд в оформленні страв?
    - а) багатошаровість та перевантаження декором
    - б) мінімалізм та акцент на головному продукті

- в) використання лише традиційних гарнірів

3. Що таке композиційне оформлення?
    - а) спосіб приготування страви
    - б) розташування елементів на тарілці з урахуванням балансу
    - в) вибір продуктів для рецепту

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningglovers.com) (finediningglovers.com in Bing)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com) (theculinarypro.com in Bing)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org) (colorpsychology.org in Bing)

Практична робота № 4

Тема: Прикраси і квіти з овочів, фруктів, яєць, хліба і тіста, паперу

Мета:

- Ознайомити студентів з техніками створення декоративних елементів для страв.
- Сформувати навички виготовлення квітів та прикрас з харчових продуктів і допоміжних матеріалів.
- Розвинути естетичний смак та вміння застосовувати прикраси для підвищення привабливості страв.
- Навчити студентів поєднувати традиційні та сучасні прийоми декорування.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Основні матеріали для створення прикрас:

- **Овочі та фрукти:** морква, огірок, редис, яблуко, лимон, апельсин.
- **Яйця:** використання варених яєць для створення фігур та квітів.
- **Хліб і тісто:** формування декоративних елементів (фігурні булочки, плетінки).
- **Папір:** сервірувальні прикраси, паперові квіти для святкового оформлення.

Основні техніки:

- Фігурна нарізка овочів і фруктів.
- Використання спеціальних ножів та інструментів для карвінгу.
- Формування квітів із тіста (троянди, ромашки, листочки).
- Використання паперових серветок для створення декоративних елементів.
- Поєднання різних матеріалів для комплексного оформлення.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про способи створення прикрас.
2. Виконати аналіз прикладів оформлення страв з використанням овочів, фруктів, яєць, тіста та паперу.
3. Створити ескіз або презентацію з прикладами декоративних елементів.
4. Практично виготовити:
    - одну квітку з овочів або фруктів;
    - одну прикрасу з тіста чи хліба;
    - одну декоративну композицію з паперу (серветки, паперові квіти).
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який продукт найчастіше використовується для карвінгу?
    - а) хліб
    - б) морква та огірок
    - в) яйця
2. Що можна виготовити з тіста для декоративного оформлення?
    - а) троянди, плетінки, листочки
    - б) паперові квіти

    - в) шоколадні фігури
3. Яка роль паперових прикрас у кулінарному мистецтві?
    - а) створюють смак страви
    - б) підсилюють естетичний ефект сервірування
    - в) замінюють гарнір

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Food Carving Techniques (theculinarypro.com)
- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningglovers.com)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org)
- DIY Paper Flowers for Table Decoration (craftsy.com)

Практична робота № 5

Тема: Дизайн холодних і гарячих закусок: посуд для подавання гастрономічних продуктів, бутербродів, салатів і вінегретів, страв із м'яса, птиці, риби, гарячих закусок

Мета:

- Ознайомити студентів з принципами дизайну та оформлення холодних і гарячих закусок.
- Сформувати навички правильного вибору посуду для подавання різних груп страв.
- Розвинути естетичний смак та вміння гармонійно поєднувати продукти, посуд і декор.
- Навчити студентів застосовувати сучасні тенденції у подачі закусок.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Основні принципи дизайну закусок:

- **Вибір посуду:**
  - Холодні закуски – плоскі блюда, тарілки, салатники, порційні креманки.
  - Бутерброди – дерев'яні дошки, тарілки, підноси.
  - Салати та вінегрети – глибокі салатники, порційні бокали, чаші.
  - М'ясні та рибні закуски – овальні блюда, порційні тарілки, декоративні підставки.
  - Гарячі закуски – жаростійкий посуд, кокотниці, керамічні тарілки.
- **Композиція:** розташування продуктів з урахуванням кольору, форми та текстури.
- **Колористика:** використання контрастних або гармонійних кольорових поєднань.
- **Декорування:** зелень, соуси, їстівні квіти, фігурна нарізка овочів.
- **Сучасні тенденції:** мінімалізм, подача у скляному чи дерев'яному посуді, використання індивідуальних порційних форм.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про дизайн закусок та вибір посуду.
2. Виконати аналіз трьох прикладів оформлення холодних і гарячих закусок (фото чи реальні зразки).
3. Створити ескіз або презентацію власної композиції закуски з урахуванням вибору посуду.
4. Практично оформити одну холодну закуску (салат, бутерброд чи гастрономічний продукт) та одну гарячу закуску (м'ясна, рибна чи овочева страва).
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який посуд найчастіше використовується для подавання салатів?
   - а) плоскі блюда
   - б) глибокі салатники
   - в) кокотниці
2. Що є основним принципом композиції закуски?
   - а) швидкість приготування

    - б) гармонійне розташування продуктів
    - в) використання дорогих інгредієнтів
3. Який сучасний тренд у подачі закусок?
    - а) перевантаження декором
    - б) мінімалізм та індивідуальні порції
    - в) використання лише металевого посуду

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningloversl.com)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org)
- Modern Serving Trends in Gastronomy (researchgate.net)

Практична робота № 6

Тема: Дизайн супів і других страв: посуд для подавання, способи подавання супів і гарнірів до них і дизайн гарячих страв з овочів, із крупів і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна

Мета:

- Ознайомити студентів з принципами дизайну супів та других страв.
- Сформувати навички правильного вибору посуду для подавання різних груп страв.
- Розвинути естетичний смак та вміння гармонійно оформлювати супи та гарячі страви.
- Навчити студентів застосовувати сучасні тенденції у подачі супів і гарнірів.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Посуд для подавання супів:

- Глибокі тарілки, супниці, порційні чаші, бульйонні чашки.
- Для крем-супів – скляні бокали або керамічні піали.
- Для холодних супів – охолоджені миски чи скляний посуд.

Способи подавання супів:

- Порційна подача у тарілках.
- Загальна подача у супниці з розливанням офіціантом.
- Сучасні тенденції – подача у прозорому посуді, використання гарнірів як декоративних елементів (гренки, зелень, соуси).

Дизайн других страв:

- **Овочеві страви:** використання кольорових контрастів, фігурна нарізка.
- **Страви з крупів і макаронних виробів:** подача у глибоких тарілках, використання соусів для акцентів.
- **М'ясні та рибні страви:** овальні блюда, порційні тарілки, акцент на головному продукті.
- **Страви з яєць:** подача у невеликих тарілках, використання зелені та соусів.
- **Страви з борошна (вареники, млинці):** подача на плоских тарілках, використання соусів та фруктових гарнірів.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про дизайн супів і других страв.
2. Виконати аналіз трьох прикладів оформлення супів та гарячих страв (фото чи реальні зразки).
3. Створити ескіз або презентацію власної композиції супу та другої страви з урахуванням вибору посуду.
4. Практично оформити:
    - один суп (крем-суп або бульйон) з гарніром;
    - одну другу страву (м'ясну, рибну чи овочеву).
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який посуд найчастіше використовується для подавання крем-супів?

    - а) плоскі блюда
    - б) скляні бокали або піали
    - в) кокотниці
2. Що є основним принципом подавання супів?
    - а) використання дорогих продуктів
    - б) правильний вибір посуду та гарніру
    - в) швидкість приготування
3. Який сучасний тренд у подачі супів?
    - а) перевантаження декором
    - б) подача у прозорому посуді з гарнірами
    - в) використання лише металевого посуду

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningglovers.com)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org)
- Modern Serving Trends in Gastronomy (researchgate.net)

Практична робота № 7

Тема: Дизайн борошняних кулінарних та кондитерських виробів

Мета:

- Ознайомити студентів з принципами дизайну та оформлення борошняних кулінарних і кондитерських виробів.
- Сформувати навички правильного вибору форми, кольору та декору для виробів із тіста.
- Розвинути естетичний смак та вміння гармонійно поєднувати традиційні та сучасні прийоми оформлення.
- Навчити студентів застосовувати сучасні тенденції у дизайні хлібобулочних та кондитерських виробів.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Основні принципи дизайну борошняних виробів:

- **Форма:** класична (кругла, овальна, прямокутна) та сучасна (фігурна, індивідуальна порційна).
- **Колір:** золотиста скоринка, використання глазурі, шоколаду, карамелі, кольорових кремів.
- **Текстура:** поєднання хрусткої скоринки та ніжної начинки.
- **Декорування:**
  - посипання (цукрова пудра, какао, горіхи, насіння);
  - глазурування та використання кремів;
  - декоративні елементи з тіста (плетінки, квіти, листочки).
- **Сучасні тенденції:** мінімалізм, використання натуральних барвників, 3D-декор, їстівні квіти, тематичні прикраси.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про дизайн борошняних виробів.
2. Виконати аналіз трьох прикладів оформлення хлібобулочних та кондитерських виробів (фото чи реальні зразки).
3. Створити ескіз або презентацію власного виробу з використанням мінімум трьох прийомів оформлення.
4. Практично виготовити:
   - один хлібобулочний виріб (булочка, пиріг, хліб) з декоративними елементами;
   - один кондитерський виріб (торт, тістечко чи печиво) з використанням сучасних прийомів декорування.
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який колір скоринки вважається найбільш апетитним для борошняних виробів?
   - а) світло-жовтий
   - б) золотисто-коричневий

- в) білий

2. Що означає декорування борошняних виробів?
    - а) використання спецій у тісті
    - б) прикрашання виробів глазур’ю, кремом, посипанням
    - в) вибір начинки
3. Який сучасний тренд у дизайні кондитерських виробів?
    - а) перевантаження декором
    - б) мінімалізм та використання натуральних барвників
    - в) відсутність прикрас

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningloversl.com)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com)
- Modern Trends in Pastry Design (researchgate.net)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org)

Практична робота № 8

Тема: Дизайн солодких страв і напоїв

Мета:

- Ознайомити студентів з принципами оформлення та подачі солодких страв і напоїв.
- Сформувати навички правильного вибору посуду та декоративних елементів.
- Розвинути естетичний смак та вміння гармонійно поєднувати кольори, текстури й форми.
- Навчити студентів застосовувати сучасні тенденції у дизайні десертів та напоїв.

Теоретичний блок (короткий конспект):

Основні принципи дизайну солодких страв:

- **Форма:** використання геометричних та органічних форм (мусові десерти, тістечка, торти).
- **Колір:** яскраві контрастні відтінки (фрукти, ягоди, креми), пастельні тони для ніжних десертів.
- **Текстура:** поєднання хрусткого, ніжного, кремового та желейного.
- **Декорування:** глазур, крем, карамельні фігури, шоколадні прикраси, їстівні квіти.
- **Сучасні тенденції:** мінімалізм, використання натуральних барвників, подача у скляному посуді, 3D-декор.

Основні принципи дизайну напоїв:

- **Посуд:** склянки, бокали, чашки, келихи відповідно до виду напою.
- **Гарнірування:** використання фруктових скибок, м’яти, шоколаду, спецій.
- **Композиція:** поєднання кольору напою та декоративних елементів.
- **Сучасні тенденції:** подача у прозорому посуді, використання шарування (layering), молекулярні елементи.

Завдання (для виконання учнями):

1. Ознайомитися з теоретичними матеріалами про дизайн солодких страв і напоїв.
2. Виконати аналіз трьох прикладів оформлення десертів та напоїв (фото чи реальні зразки).
3. Створити ескіз або презентацію власного десерту та напою з використанням сучасних прийомів оформлення.
4. Практично оформити:
    - один десерт (мус, торт, тістечко чи фруктова композиція);
    - один напій (коктейль, смузі чи чай) з декоративними елементами.
5. Підготувати короткий звіт (2–3 сторінки) з описом виконаних завдань та висновками.

Тестові запитання (для самоперевірки):

1. Який посуд найчастіше використовується для подавання мусових десертів?
    - а) плоскі блюда
    - б) скляні бокали або креманки

    - в) кокотниці
2. Що означає layering у дизайні напоїв?
    - а) використання спецій
    - б) створення багатошарової композиції кольорів та текстур
    - в) прикрашання напою фруктами
3. Який сучасний тренд у подачі десертів?
    - а) перевантаження декором
    - б) мінімалізм та використання натуральних барвників
    - в) відсутність прикрас

Список використаної літератури:

- Бєляєв Ю.І. *Основи кулінарного мистецтва*. Київ: Вища школа, 2019.
- Соколова Н.М. *Фуд-стайлінг та презентація страв*. Харків: Основа, 2020.
- Мартін Дж. *The Art of Food Presentation*. London: Routledge, 2018.
- Похльобкін В.В. *Кулінарне мистецтво та естетика їжі*. Москва: Ексмо, 2017.

Посилання на вебресурси:

- Fine Dining Lovers – The Art of Plating (finediningloversl.com)
- Food Styling Basics – The Culinary Pro (theculinarypro.com)
- Modern Trends in Dessert Design (researchgate.net)
- Color Theory in Food Presentation (colorpsychology.org)