

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Декан факультету туризму  
\_\_\_\_\_ В.З. Холявка  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

**КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Галузь знань **24 „Сфера обслуговування”**  
Напрямок підготовки **241 „Готельно-ресторанна справа”**  
Факультет туризму

Львів-2021

Робоча програма з дисципліни «Крафтові технології» для магістрів напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»  
«13» жовтня, 2020 року – 11 с.

Розробник:

Іжевська О. П., доцентка кафедри готельно-ресторанного бізнесу, канд. техн. наук;

Паска М. З., завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професорка, д-р вет. наук

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від від «13» жовтня 2020 року № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_ (М.З Паска)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні вченої ради факультету туризму

Протокол від. “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_

Голова \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від. “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року № \_\_\_\_\_

Голова \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування»	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Модулів – 1		Вибіркова	
Змістових модулів – 2	241 «Готельно- ресторанна справа»	Рік підготовки: 2-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання --		Рівень вищої освіти:  магістр	Семестр
Загальна кількість годин - 120			III-й
Тижневих годин для денної форми навчання: III семестр аудиторних - 4 год самостійна робота студента – 6 год			Лекції (год)
			20
			Практичні, семінарські (год)
			20
			Самостійна робота (год)
			80
			Індивідуальні завдання: Не передбачено
			Вид контролю: Залік

## 2. Мета і завдання навчальної дисципліни

**Метою навчальної дисципліни «Крафтові технології»** є формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження.

**Завдання навчальної дисципліни** полягають у вивченні факторів, процесів закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції в умовах закладів ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

### **знати:**

- Сучасний стан і перспективи розвитку крафтової продукції.
- Закономірності, формування асортименту крафтових харчових продуктів.
- Принципи проектування крафтових харчових продуктів.
- Сировину, що використовують для проектування крафтових харчових продуктів.
- Технологічні процеси виробництва крафтових продуктів.
- Показники якості крафтових продуктів та суть методів їх визначення.
- Принципи комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності крафтових харчових продуктів.
- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових технологій.

### **вміти:**

- Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;
- Самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення крафтових технологій харчових продуктів;
- Самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру та реалізовувати їх у практичній діяльності;
- Обґрунтовувати пропозиції щодо удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації;
- Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств;
- Застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- Аналізувати діяльність закладів ресторанного господарства, підвищувати ефективність їхнього функціонування шляхом застосування інноваційних підходів в організації їхньої діяльності, наукового обґрунтування вибору технологічного устаткування, джерел енергозабезпечення, сировинної бази тощо.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

- здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів;
- здатність впроваджувати інноваційні харчові технології з врахуванням енергетичних та ресурсозбереження і покращення якісних показників харчової продукції та прогнозувати подальший розвиток галузі;
- здатність застосовувати інноваційні технології виробництва та зберігання харчової продукції, впроваджувати сучасні прогресивні технології виробництва на підставі раціонального використання сировини;
- здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **МОДУЛЬ 1**

##### **Змістовий модуль 1. Крафтові технології виробництва харчової продукції з сировини рослинного і тваринного походження**

**Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.**

Поняття «крафтові технології». Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.

**Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.**

Асортимент ковбасних виробів. Виробництво варених ковбас. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. Виробництво сирокочених ковбас. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас. Вади ковбасних виробів. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації.

**Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.**

Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу.

**Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини**

Характеристика фруктово-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки. Зберігання і підготовка до виробництва. Особливості переробки

фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.

### **Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.**

Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів. Технологія виробництва морозива. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. Організація технологічного контролю.

## **Змістовий модуль 2. Крафтові технології виробництва борошняних виробів**

### **Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів**

Загальна характеристика пекарень. Вимоги до приміщень та обладнання. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах. Технології виробництва хлібобулочних виробів. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.

### **Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів**

Особливості технології відкладеної випічки. Технологія «Готове формування» («PPF» - вистоювання заморожених тестових напівфабрикатів). Технологія «Готові до вистоювання». Технологія «Готове до випічки» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації). Технологія «PPF» - вистоювання заморожених тістових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».

### **Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів**

Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок. Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання				
	усього	У тому числі				усього	У тому числі			
		Лек	Сем.	Лаб.-пр	С.р.		Лек.	Сем.	Лаб.-пр.	С.р.
<b>Змістовий модуль 1. Крафтові технології виробництва харчової продукції з сировини рослинного і тваринного походження</b>										
Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку. Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства. Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.	26	4	-	4	18					
Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу. Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктовоягідної та овочевої сировини. Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.	30	6	-	6	18					
<b>Змістовий модуль 2. Крафтові технології виробництва борошняних виробів</b>										
Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів. Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.	38	4		6	28					
Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.	26	4		4	18					
<b>Всього годин</b>	<b>120</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>80</b>					

#### 5. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

## 6. Теми лабораторно-практичних занять

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
<b>ІІІ семестр</b>		
1	ПР 1. Конструювання виробництва крафтових продуктів харчування на основі сировини тваринного походження та харчової комбінаторики. Технологічні розрахунки виробництва крафтових м'ясних і рибних делікатесів та ковбас.	4
2	ПР 2. Конструювання виробництва крафтових пива та квасу. Технологічні розрахунки виробництва крафтових пива та квасу.	6
3	ПР 3. Конструювання виробництва крафтових продуктів харчування на основі молочної сировини. Технологічні розрахунки виробництва крафтового морозива в умовах ЗРГ. Технологічні розрахунки виробництва крафтового сиру в умовах ЗРГ.	6
4	ПР 4. Конструювання виробництва крафтових борошняних виробів. Технологічні розрахунки виробництва крафтових хлібобулочних, кондитерських, борошняних виробів в умовах ЗРГ. Технологічні розрахунки виробництва оздоблювальних напівфабрикатів в умовах ЗРГ.	4
<b>Всього годин</b>		<b>20</b>

## 7. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

## 8. Самостійна робота

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
<b>ІІІ семестр</b>		
1	Характеристика та принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів	4
2	Дослідження закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку	2
3	Організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах	5
4	Нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства	3
5	Концептуальні рішення на крафтових виробництвах	4
6	Екологічні вимоги до крафтових виробництв	4
7	Виробнича програма крафтового виробництва	4
8	Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу при виробництві крафтових продуктів	4
9	Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції	4
10	Технологічні процеси виробництва крафтової харчової продукції як цілісні технологічні систем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем)	4
11	Удосконалення існуючих та розроблення нових крафтових технологій на основі останніх досягнень науки і техніки	4
12	Технологія крафтових борошняних кондитерських виробів	2
13	Технологія крафтових цукрових (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі) та шоколадних виробів	3
14	Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління,	5



	квашення, маринування, сушіння, заморожування)	
15	Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, бітери, бальзами)	5
16	Технологія крафтових напоїв бродіння (сидри, питні меди)	5
17	Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв. Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси)	4
18	Технологія крафтової продукції з риби	5
19	Інновації в крафтових технологіях	5
20	Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства	4
	<b>Всього годин</b>	<b>80</b>

## 9. Індивідуальне навчально-дослідне завдання

Не передбачено навчальним планом.

## 10. Методи навчання

Під час викладання дисципліни використовуються наступні методи навчання:

### Традиційні методи:

Лекція, лабораторне заняття, самостійна робота.

### Інформаційні методи навчання:

Метод проблемного викладання; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра; коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і діагностики ситуації; робота в малих групах; тренінги індивідуальні та групові; дистанційне навчання.

Основною платформою для проведення дистанційного навчання є система Moodle

## 11. Методи контролю

Передбачено такі види контролю навчальної діяльності студентів: поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять у формі фронтального опитування, перевірки готовності студента до лабораторно-практичних занять, перевірки рівня знань, отриманих на лабораторно-практичних заняттях. Завдання поточного контролю оцінюється в межах від 0 до 100 балів.

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

12.1. Для заліку та для поточного контролю знань студентів з дисципліни, що завершується заліком

### 2 курс 4 семестр

Поточне тестування, самостійна робота та модульний контроль					
Модуль 1					Сума
T-1,3	T-3,4,5	T-6,7	T-8	МКР-1	100
25	25	25	25	100	

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	

75-81	<b>C</b>	задовільно	
68-74	<b>D</b>		
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Методичне забезпечення

1. Інструктивно-технологічні карти.
2. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт з предмету «Крафтові технології» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
3. Конспекти лекцій з предмету «Крафтові технології» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020.
4. Технологія крафтових продуктів. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
5. Збірник слайдів програми Microsoft Office Power Point з предмету «Крафтові технології» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Укладач: Іжевська О.П.-Л.: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020.

### 14. Рекомендована література

#### Основна:

1. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 962 с.
2. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.
3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.
4. Сухенко Ю. Г., Поліщук Г. Є., Р. Й. Раманаускас, Шингарева Т.І. Технологія сиру : підручник / за ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : ІНК ОС, 2018. – 412 с.
5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакури та проф. Л. Ф. Романенко / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко та ін. – Київ : Університет «Україна», 2012. – 814 с.
3. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. / уклад. : А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - XXI, 2005. – 456 с.
2. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.

3. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.
4. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.
6. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; за ред. проф. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – Кн. 1. – 528 с.
7. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування. Навчальний посібник / Т.М. Димань, М.М. Барановський, Г.О. Білявський, О.В. Власенко, Л.В. Мороз. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
8. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.
9. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.
10. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.

#### **Допоміжна:**

1. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.
2. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
3. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
4. Паска М. З. Дослідження харчової цінності м'яса, отриманого від бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3(3). – С. 47–51.
5. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.
6. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

7. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

8. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

9. Джумига А. Збагачення хлібобулочних виробів концентратами харчових волокон / Андріана Джумига, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. - Львів : ЛДУФК, 2019. - С. 246-248. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23030>

10. Сорока В. Дослідження впливу теплової обробки на фізико-хімічні показники, амінокислотний та жирнокислотний склад сметанно-рослинних соусів / Василь Сорока, Оріся Іжевська // День студентської науки: зб. матеріалів щоріч. студ. наук. конф. – Львів : ЛДУФК, 2019. – С. 258–260. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23032>

11. Іжевська О. П. Млинці оздоровчої дії для закладів ресторанного господарства в умовах сучасності / О. П. Іжевська, Я. Р. Косінова, І. В. Козяр // Технічні науки і технології. – 2020. – № 2(20). – С. 269–277. DOI: 10.25140/2411-5363-2020-2(20)-269-277

12. Повшик С. Перспективні напрямки розширення асортименту булочних виробів з функціональними властивостями для ЗРГ / С. Повшик, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 176–178.

13. Петрюк Р. Цикорій – цінна сировина для збагачення хлібобулочних виробів функціональними властивостями / О. Петрюк, Р. Вовчок, О. Іжевська // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 174–175.

14. Іжевська О. Визначення органолептичних показників соковмісних напоїв на основі насіння чіа / О. Іжевська, А. Моргуненко, Ю. Люлько // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 168–170.

15. Paska M. Microstructural studies of improved meat chopped semi-finished products / Maria Paska, Olga Masliichuk // Technology audit and production reserves. – 2017. – № 3/3(35). – P. 39–44.