

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ТЕМИ

лабораторно-практичних занять

з навчальної дисципліни

„КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ”

Галузь знань 24 „Сфера обслуговування”

Напрямок підготовки 241 „Готельно-ресторанна справа”

Факультет туризму

освітній ступінь - магістр

©Іжевська О. П., Паска М. З.

№ п/п	Тема заняття	Кількість годин
III семестр		
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
Всього годин		20

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 : ІНКІОС, 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-Прилипко // 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 готельно-ресторанних, 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-Прилипка Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквісними наповнювачами / Баль-Прилипка 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.