

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

з навчальної дисципліни

„Технологія продуктів функціонального харчування”

Галузь знань 24 „Сфера обслуговування”

Напрямок підготовки 241 „Готельно-ресторанна справа”

Факультет туризму

освітній ступінь - магістр

©Іжевська О. П., Паска М. З.

Розподіл балів, які отримують студенти

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

2 курс 3 семестр

Поточне тестування, самостійна робота та модульний контроль					
Модуль 1					Сума
Т-1	Т-2	Т-3	Т-4	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	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

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. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник / Укл.: А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова - Чернівці: Книги - XXI, 2005. - 456 с.
4. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22839>
5. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27830>
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орія Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
4. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; У 2 кн. – Кн.1/ Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін.; За ред.. проф.. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 528 с.
5. 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.
6. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – К.: 2011. – 215с.
7. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.
8. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.
9. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas-ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27836>

Допоміжна:

1. Технологія продукції ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 242 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 16 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22266>
2. Організація ресторанного господарства : дидактичне забезпечення самостійної роботи з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 2 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22370>
3. Організація ресторанного господарства : теми практичних занять з навчальної дисципліни для студентів 2 курсу рівня вищої освіти "бакалавр" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 5 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22378>
4. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241

«Готельно-ресторанна справа» факультету туризму / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. – Львів, 2019. – 30 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22375>

5. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27182>

6. Галух Б. І. Дослідження стійкості майонезних емульсій, виготовлених із використанням харчових волокон / Галух Б. І., Паска М. З., Драчук У. Р. // Наук. вісник Львів. нац. ун-ту вет. мед. та біотехн. ім. С. З. Гжицького. – 2014. – Ч. 4, т. 16. № 3(60). – С. 21–30. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27610>

7. 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. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25795>

8. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. – 2018. – Vol. 12, is. 4. – P. 110–116. DOI <https://doi.org/10.15673/fst.v12i4.1208>

9. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 391–393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

10. 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>

11. 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>

12. 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

13. 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.