

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри
готельно-ресторанної справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«Харчові технології у закладах
готельно-ресторанного господарства»,
що викладається в межах ОПШ «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

Назва дисципліни	Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства
Адреса викладання дисципліни	м. Львів, вул. Дорошенка, 41, вул. Лесі Українки, 39
Факультет/кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі дисципліни	Майкова Світлана Віталіївна, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладача	https://geography.lnu.edu.ua/employee/maykova-svitlana-vitaliivna Електронна пошта: svitlana.maikova@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення дисципліни	щовівторка: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 306), або в он-лайн форматі
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/course/
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства» є вибірковою дисципліною з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається у 1-му семестрі в обсязі 4 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS)/ 120 годин.
Коротка анотація дисципліни	Дисципліна «Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства» дає набуті студентами компетенції у галузі технологій виготовлення харчової продукції у закладах готельно-ресторанного господарства; формування знань на умінь, що використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства; ознайомлення із теоретичними і технологічними концепціями та принципам створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного господарства; оволодіння сучасними способами та прийомами обробляння сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції, у т.ч. оздоровчого та профілактичного призначення.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни « Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства » є: засвоєння студентами знань про сучасні методи та технології виготовлення, продукти харчування та нетрадиційну харчову сировину в закладах ресторанного господарства, для масового споживання та спеціального призначення для санаторно-курортних закладів харчування. Основними завданнями вивчення дисципліни є: - засвоїти новітні технологічні процеси обробки сировини, - засвоїти інноваційні технології приготування широкого асортименту напівфабрикатів, готових страв, кулінарних і кондитерських виробів із застосуванням прогресивних індустріальних технологій; - застосовувати естетичні вимоги до оформлення і відпуску готової продукції, вимоги до стандартів, технічних умов і технологічних інструкцій до якості сировини, напівфабрикатів, готових виробів; - користуватися методами раціонального використання сировини і впровадженням нетрадиційних технологій, їх науковим обґрунтуванням.
Література для вивчення дисципліни	Основна література: 1. Закон України «Про інноваційну діяльність» / Відомості Верховної Ради України, 2002, № 36, ст.266 (поточна редакція від від 05.12.2012, підстава 5460-17). 2. ДСТУ 3946:2000. Продукція харчова. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Основні положення. 3. ДСТУ 4518-2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила 4. Закон України № 4004-ХІІ від 24.02.1994 "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення" (Редакція від 28.12.2015, підстава 901-19).

5. ДСП 4.4.5.078-2001 Державні санітарні правила. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування.
6. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023-ХІІ (поточна редакція від 01.01.2017, підстава 1791-19).
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (поточна редакція від 01.01.2016, підстава 867-19).
8. ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення".
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01.
10. Міністерство розвитку економіки, торгівлі і сільського господарства України: офіційний сайт. URL: <http://www.me.gov.ua/>.
11. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: офіційний сайт. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
12. Львівська національна бібліотека України ім. В. Стефаника: офіційний сайт. URL: <http://www.lsl.lviv.ua/>.
13. Наказ МінЕкономіки України № 309 від 09.10.2006 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (поточна редакція від 30.06.2015, підстава z0650-15).
14. Наказ Мінекономрозвитку України № № 509 від 20.05.2015 «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 (із змінами)».
15. Порядок державної реєстрації інноваційних проектів і ведення Державного реєстру інноваційних проектів / Постанова Кабінету Міністрів України від 17 вересня 2003 р. № 1474.
16. Про внесення змін до Порядку державної реєстрації інноваційних проектів і ведення Державного реєстру [...] / Постанова Кабінету Міністрів України від 06.06.2012 № 573.
17. Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення / Л.Ю. Арсеньєва.- К.: НУХТ, 2011. 137 с.
18. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.
19. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с
20. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с.
21. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с.
22. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf>.
23. Мережко, Н.В. Управління якістю: підруч. для вищ. навч. закл. / Н.В. Мережко,В.В. Осієвська, Н.С. Ясинська. – К.: КНТЕУ, 2010. – 216 с.
28. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.
35. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.
36. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.
37. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.
38. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу /Л.П.Малюк, Г.В.Дейниченко – Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. 440 с.

Додаткова література:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К.: Фірма «Інкос», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.

	<p>2. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 441 с.</p> <p>3. Підсолонкувачі речовини у харчуванні / Пересічний М.І., Кравченко М. Ф., Карпенко П.О., Карпачев В. В.- К.: КНТЕУ, 2004.- 445с.</p> <p>4. Пішак В. П. Вплив харчування на здоров'я людини : підручник / В. П. Пішак, М. М. Радько, А. В. Бабюк, О. О. Воробйов ; за ред. М. М. Радька. – Чернівці : Книги-XXI, 2006. 500 с.</p> <p>5. Теоретичні і прикладні аспекти виробництва продуктів харчування на екологічно безпечній основі / Бомба М.Я., Івашків Л.Я., Шах А.Є. та ін.: колективна монографія. - Львів: Ліга Прес, 2010. 202 с.</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm</p> <p>4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper</p> <p>5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html</p> <p>6. http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html</p> <p>7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html</p> <p>8. http://library.kr.ua/orhus/harch.html</p>
Тривалість курсу	120 год.
Обсяг курсу	<p>Аудиторні години: 48 з них:</p> <p>лекції 32 годин</p> <p>лабораторні роботи 16 годин</p> <p>самостійна робота 72 годин</p>
Очікувані результати навчання	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - напрямки розвитку сучасних технологій продукції ресторанного господарства; - орієнтуватись в сучасних наукових поглядах та методах створення та застосування технологій харчової продукції; - застосовувати наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами для оптимізації харчування; - технологічні закономірності виробництва харчової продукції із використанням інноваційних технологій та формування її асортименту; - теоретичні і технологічні концепції та принципи створення харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення в закладах ресторанного господарства; - сучасні способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції; - етапи розробки, конструювання, планування збагачених макро- та мікронутрієнтами харчових продуктів та страв; - технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції; - особливості сучасних технологій окремих груп кулінарної продукції ресторанного господарства; - методику проектування рецептур сучасних технологій виробництва сучасної продукції в закладах ресторанного господарства. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планувати та моделювати технологічний процес виробництва інноваційних технологій харчової продукції у ресторанному господарстві при обслуговуванні туристів; - розраховувати витрати сировини, виробничі втрати та рецептури готової продукції, розробляти умови та технологічні регламенти виробництва; - впроваджувати сучасні технології виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини; - користуватися Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, нормативною та технологічною документацією; - розробляти технологічну документацію на виробництво напівфабрикатів, готової продукції ресторанного господарства (ТУ, ТІ); - системно аналізувати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства; - мати навички використання нормативно-правових документів, навчально-

методичної, наукової та іншої літератури щодо вивчення відповідної інноваційної технології, характеристик технологічних процесів, технологічних режимів та вимог до якості сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва;

- мати навички визначення хімічного складу та інших показників якості сировини, напівфабрикатів, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій;
- мати навички проведення відповідних технологічних розрахунків, аналізу результатів досліджень у процесі виробництва інноваційних технологій харчової продукції.

Вивчення навчальної дисципліни «HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанных послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності

ПРН 11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах

ПРН 12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються

Ключові слова

Харчова продукція, Функціональні інгредієнти, Біологічна цінність, Інноваційне ресторанне обладнання, Новітні технології у харчових технологіях, Проектування та конструювання інноваційної ресторанної продукції.

Формат курсу

Очний/заочний

Теми

Подано у схемі курсу

Підсумковий контроль, форма

Залік

Пререквізити

Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з готельно-ресторанної індустрії.

Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання

Презентація, лекція, лабораторне заняття, тренінгове заняття, проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, вирішення кейсів.

курсу												
Необхідне обладнання	Вивчення курсу потребує використання мультимедійного обладнання. Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point. Лабораторне обладнання. Проектор, підключення до мережі Інтернет.											
Критерії оцінювання	Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)											
Поточне тестування та самостійна робота									Сума			
<i>Змістовий модуль 1</i>					<i>Змістовий модуль 2</i>							
T1	T2	T3	T4	МКР 1	T5	T6	T7	МКР 2	100			
10	10	10	10	10	15	15	10	10				
T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів. МКР 1, МКР 2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістового модуля. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Протягом семестру студент може набрати 100 балів												
Шкала оцінювання: вузу, 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									
81-89		B	добре задовільно незадовільно								зараховано	
71-80		C										
61-70		D										
51-60		E										
21-50		FX	незадовільно								не зараховано	
0-20		F	незадовільно (без права перездачі)								не зараховано (без права перездачі)	
<p style="text-align: center;">Політика щодо дедлайнів та перескладання: Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p> <p style="text-align: center;">Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферативні дані повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p style="text-align: center;">Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, лабораторних занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі.</p>												
Питання до модульного контролю	<ol style="list-style-type: none"> Перспективи та інновації харчових технологій у готельно-ресторанному господарстві. Приклади проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції Використання нових спецій, прянощів, приправ та нетрадиційної сировини у сучасних технологіях харчової продукції Удосконалення харчової продукції методом зміни технології виготовлення харчової продукції. Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів оброблення. Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції готельно-ресторанних закладів. Молекулярні технології виготовлення харчової продукції в закладах ресторанного господарства Перспективи розвитку молекулярної технології у готельно-ресторанних закладах. Клітковина харчова, солодові екстракти. Сублімаційне сушіння. Кріогенні технології переробки рослинної сировини. Нові тенденції та підходи щодо оформлення, подавання та зберігання готової продукції. Натуральні біоактивні складові, які використовуються для збагачення харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення. Санітарно-гігієнічні вимоги, що висуваються до приготування, зберігання та реалізації 											

	холодних страв і закусок. 16. Вегетаріанські та низькокалорійні страви ресторанного меню. 17. Шляхи поліпшення харчової та біологічної цінності ресторанных страв.
Опитування	Опитування проводиться на лабораторних заняттях у вигляді (тестових завдань, доповідей та презентацій). Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу. Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тиждень	Тема	Форма заняття/ години	Література Ресурси в Інтернеті	Завдання	Термін виконання
1	2	3	4		5
Змістовий модуль 1. Удосконалення харчової продукції заміною або введенням компонентів.					
1-2 тиждні	Тема 1. Вступна лекція. Перспективи та інновації харчових технологій у готельно-ресторанному господарстві. Інновації у харчових виробництвах. Інтегральний підхід до створення інноваційної харчової продукції. Основні визначення та терміни. Інноваційні розробки і тенденції на сучасному ринку ресторанного господарства. Ознайомлення з нормативно-правовим забезпеченням інноваційної діяльності при виробництві і реалізації харчової продукції. Оздоровчі харчові продукти, як один із об'єктів інновацій. Роль науки у розвитку інноваційних технологій.	Лекція/	1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; глумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с 3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с. 4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятиницької. – К.: Кондор, 2013. –248 с. 5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf . 6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с. 7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с. 8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с. 9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.	Виконання самостійної роботи. 4 год./.	2 тиждні
4 тиждні	Тема 2. Основи проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів та нової сировини. Наукове обґрунтування використання харчових інгредієнтів та нової сировини для ресторанної продукції. Вимоги до створення нової ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.	Лекція/ лабораторна	1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; глумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с 3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова,	Лекція – 4 год. Лабораторна робота – 2*2 год Тема 2. 1. Основи проектування нової харчової продукції на основі нової сировини Тема 2. 2. Основи	4 тиждні

	<p>Основні принципи конструювання ресторанної продукції.</p> <p>Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі раціонального використання харчових інгредієнтів та нової сировини.</p>		<p>І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с.</p> <p>4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с.</p> <p>5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf.</p> <p>6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</p> <p>8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.</p> <p>9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К.: НУХТ, 2009. 310 с.</p>	<p>проектування нової харчової продукції на основі раціонального використання функціональних інгредієнтів</p> <p>4 год./4 год.</p>	
<p>6 тижень</p>	<p>Тема 3.</p> <p>Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції</p> <p>Етапи розробки та виробництва збагачених мікронутрієнтами продуктів харчування.</p> <p>Характеристика й технологія використання харчових речовин із водоростей і продуктів їх переробки на підприємствах ресторанного господарства (зостера, цистозіра, морські фукуси, спіруліна, альгінати, карагенан харчовий, еламін). Характеристика й технологія використання харчових речовин із фітопродуктів (продукти із топінамбуру та цикорію, каролін, карателька, екстракти стевії).</p> <p>Характеристика й технологія використання харчових речовин із використанням продуктів багатих на харчові волокна, вітаміни та інші БАР (пектин, вітапектин, ціле зерно, висівки, зародки пшениці, продукти ЕССО, кріопорошки). Клітковина харчова, солодові екстракти. Кріогенні технології переробки рослинної сировини.</p>	<p>Лекція/ лабораторна</p>	<p>1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвій-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.</p> <p>2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с</p> <p>3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с.</p> <p>4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с.</p> <p>5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf.</p> <p>6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві</p>	<p>Лекція – 6 год.</p> <p>Лабораторна робота</p> <p>Тема 3. Характеристика й технології використання продуктів і речовин підвищеної біологічної активності для збагачення харчової продукції</p> <p>6 год./4 год.</p>	<p>6 тижень</p>

			<p>[Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</p> <p>8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.</p> <p>9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.</p>		
8-9 тиждень	<p>Тема 4. Використання нових спецій, прянощів, приправ та нетрадиційної сировини у сучасних технологіях харчової продукції</p> <p>Інноваційні технології соусів у ресторанному господарстві</p> <p>Сучасні тенденції у ресторанній технології супів</p> <p>Інноваційні технології виробництва холодних страв і закусок, гарячих закусок</p> <p>Сучасні тенденції приготування страв із овочів, круп, бобових і макаронних виробів</p> <p>Інновації у технології страв із яєць та молочних продуктів</p> <p>Сучасні тенденції у технології страв із м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці та кролів</p> <p>Особливості сучасної технології страв із гідробіонтів</p> <p>Інноваційні ресторани технології виробництва солодких страв та виробів</p>	Лекція/ лабораторна	<p>1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.С. Шах, Ю.О. Матвій-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.</p> <p>2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с</p> <p>3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с.</p> <p>4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с.</p> <p>5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf.</p> <p>6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</p> <p>8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.</p> <p>9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець,</p>	Лекція – 6 год. Лабораторна робота Тема 4. Використання нових спецій, прянощів, приправ та нетрадиційної сировини у сучасних технологіях харчової продукції. 6 год./2год	9 тиждень

			Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.		
9 тиждень	Модульна робота 1	контрольна	Підготувати питання по темах 1-4		9 тиждень
Змістовий модуль 2. Удосконалення харчової продукції за допомогою сучасних методів та технологій виготовлення харчової продукції.					
9-10 тиждень	Тема 5. Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів оброблення. Поняття фьюжн - кухні, історія виникнення та основні тенденції. Технології барбекю, вок-технологія, фламбування, фондю, ракет тощо. Тех-Мех, чатні-ресторанні технології. Мікрохвильові та пароконвектомат-технології продукції ресторанного господарства.	Лекція/ лабораторна	1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с 3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с. 4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с. 5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf . 6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с. 7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с. 8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с. 9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.	Лекція – год. Лабораторна робота Тема 5. Сучасні напрямки приготування та оформлення харчової продукції із використанням нових видів та способів оброблення. 4 год./2 год.	10 тиждень
11-12 тиждень	Тема 6. Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції готельно-ресторанних закладів. Прикладні інноваційні технології в індустрії харчування. Вакуумування. Приготування у вакуумі. Cookvac - інновації приготування у вакуумі та маринування продуктів. Застосування технології Sous - vide. Технологія термоміксінг. Технологія пакоджетінг. Сублімаційне сушіння. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства Автоматизований	Лекція/ лабораторна	1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвіїв-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с. 2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с 3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с. 4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с. 5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект	Лекція – 6 годин. підготувати питання самостійного опрацювання тем. Лабораторна робота Тема 6. Використання інноваційного обладнання у технологіях харчової продукції готельно-ресторанних закладів. 6 год./4 год.	12 тиждень

	<p>кулінарний центр VarioCooking. Стефан гриль. Смаження на грилі. Приготування в мікрохвильовій печі. Обробка в полум'ї газового пальника. Шляхи вдосконалення технологічного процесу виробництва супів із використанням сучасного обладнання (хербофільтр, термоміксер, автоклав). Дипфрізінг. Заморожування. Шокове охолодження..</p>		<p>лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf.</p> <p>6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</p> <p>8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.</p> <p>9. Українець А.І. Технологія оздоровчих харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К.: НУХТ, 2009. 310 с.</p>		
15-16 тиждень	<p>Тема 7. Молекулярні технології виготовлення харчової продукції в закладах ресторанного господарства</p> <p>Поняття молекулярної кухні. Найбільш поширені прийоми молекулярної кухні.</p>	Лекція/	<p>1. Бомба М.Я. Оздоровче харчування: навч. посіб.; тлумачний українсько-англійський словник / М.Я. Бомба, Л.Я. Івашків, А.Є. Шах, Ю.О. Матвій-Лозинська, У.Б. Лотоцька-Дудик. – Львів : Ліга-Прес, 2016. 130 с.</p> <p>2. Технології продуктів оздоровчого харчування : монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, професора М. Я. Бомби. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2023. 336 с</p> <p>3. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладженська; Харк. Нац. акад. міськ. Госп-ва. – Х.: ХМАМГ, 2012. 414 с.</p> <p>4. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: підруч.для ВУЗів / За ред. проф. Г.Т. П'ятницької. – К.: Кондор, 2013. – 248 с.</p> <p>5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька. - К.: НУХТ, 2014.114 с. - Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.77.pdf.</p> <p>6. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві [Електронний ресурс]: Конспект лекцій для студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» денної форми навчання / О.С. Павлюченко. К.: НУХТ, 2014. 93 с.</p> <p>7. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.</p> <p>8. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. 294 с.</p> <p>9. Українець А.І. Технологія оздоровчих</p>	Лекція 2 год./.	16 тиждень

			харчових продуктів / А.І. Українець, Г.О.Сімахіна: курс лекцій. – К: НУХТ, 2009. 310 с.		
16 тиждень	Модульна контрольна робота 2			Підготувати питання по темах 5- 8	16 тиждень