

**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  
Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол № 9 від 10 лютого 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І. Г.

**СИЛАБУС**  
з навчальної дисципліни  
«Крафтові міні-технології»  
що викладається в межах ОПП «002»  
першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти  
Дисципліна вільного вибору студента (загальноуніверситетський вибір)  
на 2023/2024 нр.

Львів 2023 р.

<b>Назва курсу</b>	Крафтові міні-технології
<b>Адреса викладання курсу</b>	Вул. Лесі Українки, 39
<b>Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна</b>	Географічний факультет, кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Галузь знань, шифр та назва спеціальності</b>	002
<b>Викладачі курсу</b>	Маслійчук Ольга Богданівна, к. т. н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
<b>Контактна інформація викладачів</b>	<u>Електронна пошта: <a href="mailto:maslijchukolia@gmail.com">maslijchukolia@gmail.com</a> <a href="mailto:olha.masliichuk@lnu.edu.ua">olha.masliichuk@lnu.edu.ua</a></u>
<b>Консультації по курсу відбуваються</b>	Згідно розкладу.
<b>Сторінка курсу</b>	
<b>Інформація про курс</b>	Дисципліна «Крафтові міні-технології» – вибіркова дисципліна з освітньої програми «002» першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти, дисциплін вільного вибору студента, яка викладається в 5-му семестрі в обсязі 3 кредита (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
<b>Коротка анотація курсу</b>	Навчальна дисципліна спрямована на вивчення системи знань з крафтових міні-технологій виробництва харчової продукції з сировини рослинного та тваринного походження. Опанування здобувачами освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва крафтових технологій продуктів харчування. Формування вмінь діагностувати крафтові технології як цілісні технологічні системи. Спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів крафтових технологій.
<b>Мета та цілі курсу</b>	Метою викладання навчальної дисципліни «Крафтові міні-технології» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових міні-технологій продукції харчування в умовах закладів ресторанного господарства. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва крафтової продукції у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння самостійно планувати і виконувати розробки крафтових технологій харчових продуктів, опанувати шляхи і методи виробництва крафтової продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.
<b>Література для вивчення дисципліни</b>	<b>Основна література:</b> 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 : ІНКОС, 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.
  6. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довід. / уклад. : А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - ХХІ, 2005. – 456 с.
  7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.
  8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.
  9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.
  10. 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.
  11. 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.
  12. 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.
  13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.
  14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.
  15. 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-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.
<b>Тривалість курсу</b>	90 год.
<b>Обсяг курсу</b>	90 годин аудиторних занять. З них 16 години лекцій, 16 години практичних занять та 58 годин самостійної роботи.
<b>Очікувані результати навчання</b>	<p><b>знати:</b> 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.</p> <p><b>вміти:</b> 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.</p>
<b>Ключові слова</b>	Крафтові міні-технології, крафтове виробництво рослинних та тваринних продуктів.
<b>Формат курсу</b>	<p>Очний /заочний</p> <p><b>Очна (денна) форма</b> навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою.</p> <p><b>Заочна форма навчання</b> – це навчання, яке поєднує в собі риси самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.</p>

<b>Теми</b>	<p>Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва.</p> <p>Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.</p> <p>Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.</p> <p>Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.</p> <p>Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.</p> <p>Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.</p>
<b>Підсумковий контроль, форма</b>	Залік диференційований
<b>Пререквізити</b>	Для вивчення курсу студенти потребують знань з дисциплін «Кондитерське та пекарське мистецтво», «Технологія ресторанної продукції», «Організація ресторанної справи».
<b>Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу</b>	Презентація, лекції, практичне заняття, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, навчальна екскурсія.
<b>Необхідне обладнання</b>	Вивчення курсу не потребує використання додаткового обладнання та програмного забезпечення, крім загально вживаних програм і операційних систем: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.
<b>Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)</b>	<p>Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практичні/самостійні тощо : 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 60.</li> <li>• модульний контроль: 40% семестрової оцінки. Максимальна кількість балів 40</li> </ul> <p>Підсумкова максимальна кількість балів 100.</p> <p><b>Письмові роботи:</b> Очікується, що студенти виконають декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу).</p> <p><b>Академічна доброчесність:</b> Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.</p> <p><b>Відвідання занять</b> є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p>

**Література.** Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

**Політика виставлення балів.** Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

#### 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	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)

Поточне тестування та самостійна робота						Підсумковий тест (залік)	Сума
Змістовний модуль 1-2							
МК	П 1 – 2	ЗМ1	МК	П 3-4	ЗМ2		
20	30	50	20	30	50	-	100

П 1, П 2...П 4 – теми практичних робіт.

#### Питання до іспиту.

1. Асортимент крафтової продукції, перспективи його розвитку.
2. Поняття «крафтові технології».
3. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини, особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції.
4. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.
5. Технологія виробництва ковбас.
6. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
7. Асортимент ковбасних виробів.
8. Виробництво варених ковбас.

	<p>9. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.</p> <p>10. Виробництво сирокочених ковбас.</p> <p>11. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.</p> <p>12. Вади ковбасних виробів.</p> <p>13. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.</p> <p>14. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.</p> <p>15. Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.</p> <p>16. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації.</p> <p>17. Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні.</p> <p>18. Особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва.</p> <p>19. Особливості роботи поточкових ліній виробництва квасу.</p> <p>20. Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу.</p> <p>21. Характеристика фруктовো-ягідної, овочевої сировини та продуктів їх переробки.</p> <p>22. Зберігання і підготовка до виробництва, особливості переробки фруктово-ягідної та овочевої сировини в умовах ресторанного закладу.</p> <p>23. Організація технологічного контролю. Оцінювання якості. Зберігання і підготовка до виробництва.</p> <p>24. Технологія виробництва холодних десертів.</p> <p>25. Асортимент холодних десертів.</p> <p>26. Технологія виробництва морозива.</p> <p>27. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу.</p> <p>28. Загальна характеристика пекарень.</p> <p>29. Асортимент борошняних виробів на міні виробництвах.</p> <p>30. Технології виробництва хлібобулочних виробів.</p> <p>31. Технології виробництва борошняних кондитерських виробів та напівфабрикатів.</p> <p>32. Технології виробництва кулінарних борошняних виробів.</p> <p>33. Особливості технології відкладеної випічки.</p> <p>34. Технологія «Готове формування» («PPF» - вистоювання заморожених тестових напівфабрикатів).</p> <p>35. Технологія «Готові до вистоювання».</p> <p>36. Технологія «Готове до випічки» («PAF» або «FTO» без вистоювання і дефростації).</p> <p>37. Технологія «PPF» - вистоювання заморожених тістових напівфабрикатів.</p> <p>38. Технологія «Часткове випікання».</p> <p>39. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>40. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>41. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок.</p> <p>42. Технології оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>43. Технологія виробництва кремів.</p>
<b>Опитування</b>	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.



### 1. СХЕМА КУРСУ «Крафтові міні-технології»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
	<p><b>Тема 1. Крафтові технології - перспективи та асортимент виробництва.</b> 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.</p>	<p>Лекційне заняття. Доповідь, бесіда, обговорення</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</li> <li>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</li> <li>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.</li> <li>6. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.- довід. / уклад. : А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - ХХІ, 2005. – 456 с.</li> <li>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</li> <li>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</li> <li>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</li> <li>10. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-</li> </ol>	<p>Підготувати питання по темі №1 2год.</p>	

			<p>ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 64 с.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 2. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</b> Технологія виробництва ковбас. Технологія м'ясних продуктів із шматкового м'яса. Асортимент ковбасних виробів. Виробництво варених ковбас. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас. Виробництво сирокоччених 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. Засоловання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса. Формування виробів. Термічне оброблення виробів із шматкового м'яса. Підготовка продуктів до реалізації.</p>	Лекційне/практичне заняття	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</p> <p>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.</p>	Підготувати питання по темі №2 2/4 год.	

			<p>6. 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.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p> <p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 3. Крафтові технології виробництва пива та квасу.</b> Крафтове виробництво пива. Міні-пивоварні. Особливості роботи потокових ліній пивоварного виробництва. Особливості роботи потокових ліній виробництва квасу.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення</p>	<p>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.</p>	<p>Підготувати питання по темі №3 2/4 год.</p>	

	<p>Характеристика крафтових технологій виробництва пива та квасу.</p>	<p>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.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</p> <p>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.</p> <p>6. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.- довід. / уклад. : А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - ХХІ, 2005. – 456 с.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p> <p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p>		
--	---	--	--	--

			<p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 4. Крафтові технології переробки та використання фруктово-ягідної та овочевої сировини.</b> 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.</p>	Лекційне заняття	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКІС, 2018. – 412 с.</p> <p>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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p>	Підготувати питання по темі №4 2 год. Змістовий модуль 1	

		<p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
--	--	---	--	--

	<p><b>Тема 5. Крафтові технології молочних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.</b>  Технологія виробництва холодних десертів. Асортимент холодних десертів. Технологія виробництва морозива. Особливості виробництва холодних десертів в умовах ресторанного закладу. Організація технологічного контролю.</p>	<p>Лекційне / практичне заняття</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</li> <li>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</li> <li>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.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</li> <li>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</li> <li>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</li> <li>10. 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.</li> </ol>	<p>Підготувати питання по темі №5 2/4 год.</p>	
--	---	-------------------------------------	--	--	--

			<p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 6. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.</b> 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.</p>	Лекційне / практичне заняття	<p>11. 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.</p> <p>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.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</p> <p>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.</p> <p>6. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.- довід. / уклад. : А. В.Бабюк, О. В. Макарова, М. С.</p>	Підготувати питання по темі №6 2/4 год.	



			<p>Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. – Чернівці : Книги - XXI, 2005. – 456 с.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p> <p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 7. Технології виготовлення заморожених тістових напівфабрикатів.</b> 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</p>	Лекційне заняття	<p>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.</p> <p>2. Кравченко М. Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В.</p>	Підготувати питання по темі №7 2 год.	

	заморожених тістових напівфабрикатів. Технологія «Часткове випікання».	<p>Антоненко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 515 с.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</p> <p>5. Загальні технології харчових виробництв: підруч. За науковою редакцією проф. М. М. Калакура 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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p> <p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p>		
--	---	---	--	--

			<p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
	<p><b>Тема 8. Технологія виробництв оздоблювальних напівфабрикатів.</b> Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів. Технологічні процеси приготування оздоблювальних напівфабрикатів. Загальні вимоги до напівфабрикатів та начинок. Технології оздоблювальних напівфабрикатів. Технологія виробництва кремів.</p>	Лекційне заняття	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Технологія морозива : навч. посіб. / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є Шарахматова, Л. Л. Туровська, І. С. Гудз. – Київ, 2014 – 248 с.</p> <p>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 : ІНКОС, 2018. – 412 с.</p> <p>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.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. – Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.</p> <p>8. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів : Сполом, 2013. – 187 с.</p>	Підготувати питання по темі №8 2 год. Змістовий модуль 2	

		<p>9. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.</p> <p>10. 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.</p> <p>11. 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.</p> <p>12. 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.</p> <p>13. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К. Литвиненко – Київ, 2011. – 215 с.</p> <p>14. Траверсе Г.М. Основи лікувального харчування дітей раннього віку / Г.М. Траверсе, С.М.Цвіренко, О.В. Горішна. – Полтава : Верстка, 2003. – 156 с.</p> <p>15. Харчування людини / Т.М. Димань, М.М. Барановський, М.С. Ківа та ін.: за ред. Т.М. Димань. – Біла Церква, 2005. – 300 с.</p>		
--	--	---	--	--