

ПЛАН РОБОТИ
студентського наукового гуртка
кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ІНГРЕДІЄНТІВ

Найменування роботи	Строки виконання, місяць
Розробка технології крафтових продуктів на основі журавлини, базиліку, кизилу та імбиру для приготування м'ясних продуктів	вересень-жовтень
Розробка технології автентичних продуктів на основі старовинних рецептів для приготування кондитерських виробів	вересень-жовтень
Упровадження концепції здорового харчування у закладах ресторанного господарства	вересень-жовтень
Упровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства	вересень-жовтень
Капінг, як спосіб органолептичного оцінювання кави	вересень-жовтень
Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні «Старгород» на ресторанному ринку Львова	вересень-жовтень
Інноваційні способи приготування кавових напоїв	вересень-жовтень
Підготовка тез доповідей у збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності»	вересень-листопад
Підготовка тез доповідей у збірник матеріалів міжнародних конференцій	вересень-травень
Робота над науковою роботою	вересень-лютий

Керівник:

д.вет.н., професор Паска М.З.

Склад гуртка:

Куцмида Анастасія – 51ФТ-МГРС
Карпова Марта – 51ФТ-МГРС
Левчук Алла – 51ФТ-МГРС
Буряк Марта – 31ФТ-ГРС
Потопа Катерина – 22 ФТ-ГРС
Смаль А. – 41 ГРС
Карпов А. – 21 ФТ - ГРС