



# ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

## КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

# ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

### КЕРІВНИКИ КУРСУ:



Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор  
ПАСКА МАРІЯ ЗІНОВІЇВНА

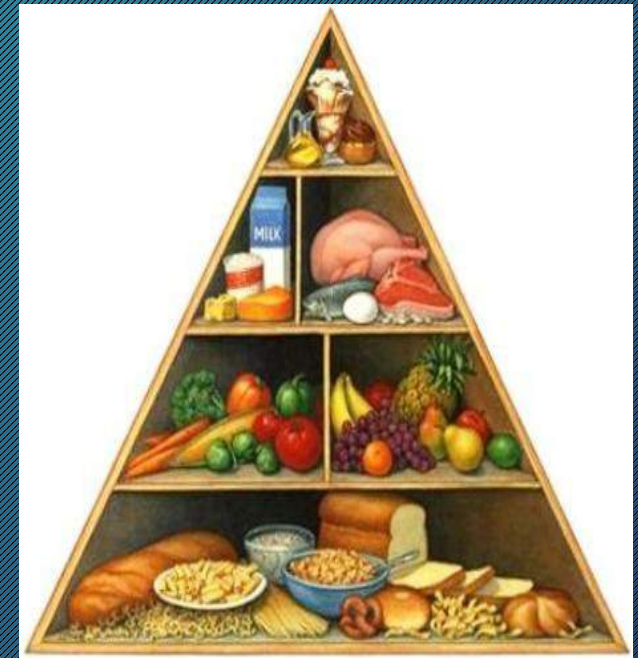


к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
ІЖЕВСЬКА ОРИСЯ ПЕТРІВНА

# ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія продуктів функціонального харчування» є формування у студентів фундаментальних знань, вмінь та навичок стосовно наукових та практичних підходів до класичних і сучасних технологій продукції харчування.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть ознайомитися не лише з особливостями технологічного процесу виробництва продуктів функціонального харчування у сфері готельно-ресторанного бізнесу, а й здобути навички і вміння пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанувати шляхи і методи виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.



# РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

*новітні технології  
виробництва дієтичних  
добавок*

*концепцію функціонального  
харчування*

*характеристику харчових  
продуктів функціонального  
призначення*

*вимоги до якості  
функціональної сировини для  
виробництва харчових  
продуктів*

*практичні засади створення  
продукції функціонального  
призначення*



*використовувати харчові  
добавки у виробництві  
кулінарних виробів та напоїв  
функціонального призначення*

*науково обґрунтувати  
використання функціональної  
сировини при виробництві  
харчових продуктів*

*розробляти харчові продукти  
з нової сировини для  
підприємств ресторанного  
господарства*

*використовувати нові спеції  
та прянощі при виробництві  
харчових продуктів*

ЗНАТИ

ВМІТИ

# ЛІТЕРАТУРА

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. 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.
5. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. - Львів: СПОЛОМ, 2013. - 187 с.
6. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Орися Іжевська. - Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. - 380 с.
7. 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>