



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ  
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

# КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

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 «Крафтові технології» є формування у студентів фундаментальних знань, вмій та навичок стосовно наукових та практичних підходів до крафтових 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.



# РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ



# А ТАКОЖ



*підготувати  
продукцію до  
реалізації*

*характеризувати  
технологічні  
властивості  
основної і  
додаткової  
сировини*

*формувати  
вироби*



**ВМІТИ**

*організувати  
виробництво і  
технологічний  
контроль на міні  
виробництвах*

*зберігати і  
підготовляти  
сировину до  
виробництва*

*організувати  
технологічний  
контроль*



# 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. Технологія морозива: Навч. посібник / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова, Л.Л. Туровська, І.С. Гудз. - К.: 2014 - 248 с.
3. 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. - К.: Фірма «ІНКОС», 2018. - 412 с.
4. 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. - К.: Університет «Україна», 2012. - 814 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.
5. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
6. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. - Львів: СПОЛОМ, 2013. - 187 с.
7. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Оріся Іжевська. - Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. - 380 с.
8. Устаткування закладів ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / укл. О. П. Іжевська - Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. - 64 с.