

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**РОБОЧА ПРОГРАМА
ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА**

ОК 32. ОСНОВИ НУТРИЦІОЛОГІЇ

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський)</u> перший (бакалаврський) / другий (магістерський)
галузь знань	<u>24 "Сфера обслуговування"</u> шифр і назва
спеціальність	<u>241 "Готельно-ресторанна справа"</u> шифр і назва
освітня програма / спеціалізація	<u>"Готельно-ресторанна справа"</u> назва
тип дисципліни	<u>обов'язкова</u>
мова(и) викладання	<u>українська</u> українська/англійська

Навчальна дисципліна “Основи нутриціології” є однією із складових комплексної підготовки фахівців галузі знань 24 “Сфера обслуговування” 241 “Готельно-ресторанна справа” – Львів: ЛДУФК, 15 с.

Розробник: Петришин Наталія Зеновіївна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “19” серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

©Петришин Н.З., 2024

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,5	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»	Обов’язкова	
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського http://3w.ldufk.edu.ua Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського http://repository.ldufk.edu.ua/	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
		1-й	1-й
		Семестр	
		2-й	2-й
Загальна кількість годин – 105		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 4 - самостійної роботи студента – 4	Освітній ступінь: бакалавр	30 год.	6 год.
		Семінарські	
		30 год.	6 год.
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		45 год.	93 год.
		Вид контролю: ІСПИТ	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни “Основи нутриціології” є надання студенту таких можливостей та переваг:

- досконало усвідомити значення харчування в життєдіяльності людини, біохімічних процесів перетворень окремих компонентів їжі та їх вплив на діяльність фізіологічних систем організму;
- досліджувати склад і функціональні властивості продуктів харчування та їх вплив на механізми метаболізму і фізіологічні процеси в організмі здорової та хворої людини;
- виявляти порушення основних принципів раціонального харчування та факторів впливу на здоров'я і працездатність людини;

- пропагувати принципи здорового харчування та підвищення культури споживання їжі;
- розробляти харчові раціони для різних категорій населення залежно від їх призначення;
- впроваджувати прогресивні технології у виробництво продуктів харчування.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни “Основи нутриціології” є:

- забезпечення збалансованості раціонів харчування всіх груп і категорій населення з урахуванням науково-технічного прогресу і соціальних зрушень;
- розробка конкретних рекомендацій з виробництва нових харчових продуктів масового, профілактичного, лікувального призначення;
- широке використання харчових добавок (особливо природного походження), які сприяють підвищенню біологічної цінності, поліпшенню органолептичних властивостей та стійкості продуктів при тривалому зберіганні;
- впровадження нових нешкідливих технологій виготовлення та зберігання продуктів;
- розробка й удосконалення фізіолого-біохімічних методів дослідження якості їжі, її засвоюваності, фізіологічної дії на органи та системи організму;
- пропаганда знань з фізіології харчування і критична оцінка “модних” теорій харчування, які можуть завдати шкоди здоров’ю людини;
- широкомасштабна роз’яснювальна робота серед молоді щодо шкоди для організму від зловживання тютюновими виробами, алкоголем, кавою тощо;
- пропаганда здорового способу життя, культури споживання харчових продуктів.

Міждисциплінарні зв’язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Товарознавство»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Організація ресторанного господарства»; «Управління якістю продукції та послуг на підприємствах індустрії гостинності»; «Технологія продукції ресторанного господарства»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

інтегральну:

- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

1) загальні компетентності:

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

2) фахові компетентності:

ФК7. Використовувати сучасні досягнення науки і передових технологій у готельно-ресторанній справі.

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ФК12. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

РН 05. Розуміти принципи, процеси технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями:**

Знати: основні відомості про харчування в життєдіяльності людини, біохімічних процесів перетворень окремих компонентів їжі та їх вплив на діяльність фізіологічних систем організму; принципи здорового харчування та підвищення культури споживання їжі.

Вміти: розробляти конкретні рекомендації з виробництва нових харчових продуктів масового, профілактичного, лікувального призначення; широко використовувати харчові добавки (особливо природного походження), які сприяють підвищенню біологічної цінності, поліпшенню органолептичних властивостей та стійкості продуктів при тривалому зберіганні.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. Основні напрями позитивного фізіологічного впливу на організм людини харчових продуктів

Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.

Значення харчування у житті людини. Вплив харчування на стан здоров'я населення. Основні принципи і напрями державної політики у сфері здорового харчування. Соціально-економічні та технологічні аспекти харчування.

Вплив харчування на організм людини. Їжа, як багатокomпонентний фактор, що справляє різноманітний вплив на організм.

Тема 2. Основні поняття вчення про харчування

Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування. Збалансоване харчування. Адекватне харчування. Оптимальне харчування. Основні напрями позитивного фізіологічного впливу на організм людини харчових продуктів.

Тема 3. Харчові речовини та їх функції

Білки та їх значення в харчуванні людини. Ліпіди та їх значення в харчуванні людини. Вуглеводи та їх значення в харчуванні людини. Вітаміни, мінеральні речовини та їх значення в харчуванні людини. Рекомендовані середні норми цих речовин у добовому раціоні.

Тема 4. Класифікація і характеристика дієтичних добавок

Визначення, класифікація харчових та дієтичних добавок. Гігієнічна регламентація харчових добавок продуктах харчування. Комбінаційна взаємодія між дієтичними добавками.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації

Тема 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації.

Злаки та продукти із злакових культур, їх хімічний склад і фізіологічне значення. Фрукти, овочі, бобові та картопля, їх хімічний склад і фізіологічне значення. Яйця, молоко, молочні продукти, їх хімічний склад і фізіологічне

значення. М'ясо, м'ясні продукти, їх хімічний склад і фізіологічне значення. Риба, морепродукти, їх хімічний склад і фізіологічне значення.

Тема 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення

Характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення. Наукові принципи складання харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення для людей залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці.

Тема 7. Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти

Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне харчування у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Ергогенні дієти, їх характеристики і рекомендації.

5. Структура навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	с	інд	с.р.		л	п	с	інд	с.р.
Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.	11	2		2		7	11			1	-	10
Тема 2. Основні поняття вчення про харчування. Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування	12	4		4		4	12	1				11
Тема 3. Харчові речовини та їх функції	16	4		4		8	16	1		1		14
Тема 4. Класифікація і характеристика дієтичних добавок	16	4		4		6	16	1		1	-	14
Тема 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації (злаки, фрукти, овочі, м'ясо, риба)	18	6		6		6	18	1		1	-	16
Тема 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення	16	4		4		8	16	1		1		14
Тема 7. Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти	16	6		6		4	16	1		1		14
Усього годин	105	30		30	-	45	105	6		6		93

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Лекція 1. Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.	2	
2	Лекція 2. Основні поняття вчення про харчування. Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування	4	1
3	Лекція 3. Харчові речовини та їх функції	4	1
4	Лекція 4. Класифікація і характеристика дієтичних добавок	4	1
5	Лекція 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації (злаки, фрукти, овочі, м'ясо, риба)	6	1
6	Лекція 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення	4	1
7	Лекція 7. Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти	6	1
	Разом	30	6

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.	2	1
2	Тема 2. Основні поняття вчення про харчування Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування	4	
3	Тема 3. Харчові речовини та їх функції	4	1
4	Тема 4. Класифікація і характеристика дієтичних добавок	4	1
5	Тема 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації (злаки, фрукти, овочі, м'ясо, риба)	6	1
6	Тема 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення	4	1
7	Тема 7. Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти	6	1
Всього:		30	6

Теми практичних занять

Не передбачено навчальним планом.

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Сучасний стан та перспективи розвитку нутріціології.	7	10
2	Тема 2. Основні поняття вчення про харчування Науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування	4	11
3	Тема 3. Харчові речовини та їх функції	8	14
4	Тема 4. Класифікація і характеристика дієтичних добавок	6	14

5	Тема 5. Основи збалансованого харчування і шляхи його реалізації (злаки, фрукти, овочі, м'ясо, риба)	6	16
6	Тема 6. Принцип складання раціонів для різних груп населення	8	14
7	Тема 7. Характеристика основних дієт. Ергогенні дієти	4	14
Всього:		45	93

9. Індивідуальні завдання

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
 - Встановлення актуальності теми;
 - Визначення завдань згідно мети теми;

10. Методи навчання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження майстер–класів, тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на *он-лайн* платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах щодо забезпечення збалансованості раціонів харчування всіх груп і категорій населення з урахуванням науково-технічного прогресу і соціальних зрушень що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом.

11. Методи контролю

Оцінювання якості знань студентів, в умовах організації навчального процесу за кредитно-модульною системою здійснюється шляхом поточного, модульного і підсумкового (семестрового) контролю за 100-бальною шкалою оцінювання, за шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та семінарських занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);

Студенти, які брали участь у науковій діяльності, отримують додаткові бали.

Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового заліку (відповіді на питання (письмові, тестові) (III семестр – денна форма; III семестр – заочна форма навчання).

12. Розподіл балів, які отримують студенти

На семінарських заняттях студент може отримати 1,5 бали, максимально може отримати 45 балів.

Форма навчання/ види робіт	Поточне тестування та самостійна робота								Всього	
	ЗМ 1				ЗМ 2			Разом поточне	МКР	Разом
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7			
Денна (усього балів)	0-4	0-5	0-8	0-11	0-12	0-11	0-9	60	40	100
Заочна (усього балів)	0-4	0-5	0-8	0-11	0-12	0-11	0-9	60		

Шкала оцінювання: 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
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

- Робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/49>

- Силабус; <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24363>

- Підручники та навчальні посібники;

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/40>

- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/45>

- Конспект лекцій з дисципліни;

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/50>

- Методичні рекомендації та розробки викладача;

- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/349>

- Матеріали поточного та підсумкового контролю;

- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>
- Контрольні завдання для іспиту.
- <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/4506>

14. Рекомендована література

Основна:

1. Основи нутриціології: навч. посіб./ Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Дітріх І.В., Тищенко О.М. К.: Фірма «ІНКОС», 2021. 180 с.
2. Основи харчування: підручник / М.І. Кручаниця, І.С. Миронюк, Н.В. Розумикова, В.В. Кручаниця, В.В. Брич, В.П. Кіш. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 52 с.
3. Карпенко П. О. Оздоровче харчування: навч. посіб. / [П. О. Карпенко та ін.]; за ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2019. – с. 627
4. Основи фізіології харчування : навч. посібник / Н. В. Дуденко [та ін.]; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Х., 2017. – 216 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Євлаш В.В. Фізіологія харчування /Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко. В.В. Євлаш: Підручник. – Х.:ХДУХТ, Світ книг, 2017, 316 с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 718 с.
7. . Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін. ; під кер. М.І. Пересічного. - К. : Книга, 2015. - 428 с.
8. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я// Касянчук В.В., Курганська В.О. та ін. /за ред. Проф. А. Г. Дьяченко/ – Суми: Вид-во СумДУ, 2017.– 334с.
9. Основи раціонального та оздоровчого харчування. А. Михеєнко.- Вид Університетська книга .-2016 .-184 с
10. Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування.- А. Черевко, Л. Крайнюк, Л. Касилова Видавництво Університетська книга .-2019 с. 279
11. Арпуль, О. В. Технологія ресторанної продукції оздоровчого призначення [Електронний ресурс]: курс лекцій для студ. спец. 8.05170113

«Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / О. В. Арпуль, О. М. Усатюк. – К.: НУХТ, 2014. – 254 с.

12. Ощипок І. М. Технологія продукції закладів ресторанного господарства: підручник /І. М. Ощипок, Н.З. Петришин, Р.О. Бліщ – Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. – 444 с.

Допоміжна

1. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. – 135 с.

2. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

3. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

4. 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.

5. 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.

6. 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. – P. 76–80.

7. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

8. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

9. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

10. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології пастильних консервів із білоқвмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

11. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150
12. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.
13. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.
14. Паска М.З. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів і котлет з використанням білкового збагачувача / М.З. Паска, О.Б. Маслійчук // Продовольчі ресурси. 2018. № 11. С. 132–138. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2018_11_17.
15. Петришин Н.З., Бліщ Р.О. Перспективні збагачувальні добавки із зародків пшениці для кондитерських виробів. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2015. – Вип. 16. – С.106 –109 (Технічні науки).
16. Петришин Н.З. Дослідження властивостей листового тіста з використанням дієтичних добавок із зародків пшениці. Вісник Львівської комерційної академії. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2014. – Вип. 14. – С.149-151 – (Технічні науки).
17. Петришин Н.З. Сучасні напрямки розвитку технології харчових виробництв / Р. О.Бліщ, Н.З. Петришин, І.М. Бабич. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. – Львів: видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021.–Вип. 25. – С.31-37.(Технічні науки).
18. Петришин Н.З., Назар М.І.. Технологія безглютенових кулінарних страв і кулінарних виробів. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 229-230
19. Петришин Н.З., Кіт Я. Інноваційні технології соусів підвищеної харчової цінності Матерали Міжнародної науково-практичної конференції Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення (18-19 червня 2020 р.) Львів ЛТЕУ. С. 230-231
20. Петришин Н.З., Ланиця І. Ф. Ферментація: оптимальний шлях розширення асортименту продукції функціонального призначення. Матерали Міжнародної науково-практичної конференції "Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення". (2-3 червня 2021 р.). Львів ЛТЕУ, 2021 С. 196.
21. Петришин Н. Сучасні інновації нутріціології / Наталія Петришин, Мар'яна Назар // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. III

Міжнар. наук.- практ. конф. (06 жовт. 2022 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 186-187.

22. Петришин Н. Приоритетні тенденції здорового харчування дітей в Україні / Наталія Петришин // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез. III Всеукраїнської. наук.- практ. конф. (16 травня 2023 р.). [матеріали конференції]. - Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 314-315.

23. Петришин Н. З., Дуліба-Андрусишин О. Покращення поживної цінності сухих сніданків для туристів / Олена Дуліба-Андрусишин, Наталія Петришин // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез. IV Міжнародної науково-практ. Конф. (12 жовтня 2023 року) [матеріали конференції]. - Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 192-193.

24. Петришин Н. З., Леготін А. Практичні аспекти застосування дикорослої сировини при виробництві низькокалорійних кремів / Наталія Петришин, Анатолій Леготін // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: зб. тез. IV Міжнародної науково-практ. Конф. (12 жовтня 2023 року) [матеріали конференції]. - Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 211-212.

Електронні ресурси

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/naukovi-vydannya/zhurnal-naukovi-praczi-nuxt>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <https://library.kr.ua/elib/>
7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html
8. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>
9. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf>

15. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми

відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.