

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

з навчальної дисципліни

„Організація роботи фромажера”

підготовки магістрів

галузь знань 24 „Сфера обслуговування”

спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”

©проф. Паска М. З., викл. Маслійчук О. Б.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Характеристика історичних етапів становлення професії фромажер, аналіз ринку закладів де пропонують послуги фромажера.	10	15
2	Характеристика відмінних ознак сировини для виробництва сиру, вплив на готовий продукт та аналіз ринку сироробної галузі України.	10	15
3	Відмінності класифікаційних систем ферментованих сирів, основні класифікаційні ознаки сирів.	10	15
4	Характеристика класифікаційних ознак та споживних властивостей ферментованих сирів відомих сироробних країн Європи: Італія, Франція, Швейцарія, Греція та ін.	10	15
5	Характеристика дефектів та вад ферментованих сирів, причини їх виникнення, засоби запобігання.	10	15
6	Характеристика основних правил гастрономічного поєднання сирів, вин та страв.	15	15
7	Скласти сирну карту діючого закладу ресторанного господарства, що має винний бар.	15	18
	Всього годин	80	108

Рекомендована література

Основна:

1. Про захист прав споживачів : Закон України / Відомості Верховної Ради України – 1991, № 30.

2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-СП.

3. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.

4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р.

6. Сирохман І. В. Товарознавство молочних та яєчних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. – 251 с.

7. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – Київ : Книга, 2004. – 391 с.

8. Дунченко Н. И. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : [учеб.-справоч. пособие] / [Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева, И. А. Смирнова] ; под. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск : Сиб. унт- изд-во, 2007. – 477 с.

9. Тищенко Є. В. Товарознавство продовольчих товарів / [Є.В. Тищенко, Г.Б. Рудавська, М.П. Орлов]. – Київ : Київ держ.торг-екон. ун-т, 2000. – 411с.

Допоміжна:

1. Скурихин И. М. Химический состав пищевых продуктов / [И. М. Скурихин, М. Н.Вомарева]. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 224 с.

2. Смоляр В. І. Харчова експертиза / В. І. Смоляр. – Київ : Здоров'я, 2005. – 448 с.

3. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / Павлюченко Ю. П. – Київ : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2005. – 303 с.

4. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технологии / Ю.А. Ефимова. – Москва Рестораны ведомости, 2009. – 144 с.

5. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новикова. – Київ : Ліра-К, 2010. – 388 с.

6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта / Я. М. Сало. — Львів : Афіша, 2010. – 304 с.

7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов на Дону : Феникс, 2003. – 352 с.

8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів. – 2-ге видання, перероб. і доп. / за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – Київ : Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.

9. Литвиненко Т. Є. Особливості організації дипломатичних прийомів : опорн. консп. лекцій / Т.Є. Литвиненко. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 81 с.

10. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – Москва : Центрополиграф, 2003. – 287 с.

11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27182>

12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

13. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27182>

14. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27707>

15. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Pas- ka M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27836>

16. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2020. - 158 с.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24274>

17. Паска М. З. Стан і тенденції розвитку м'ясних напівфабрикатів, збагачених люпином і дивосилом, для ресторанної індустрії / М. З. Паска, О. Б. Маслійчук // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : проблеми, перспективи, ефективність: тези доп. міжнар. наук.-практ. конф. - Харків: ХДУХТ, 2020. - Ч.1. - С. 44-46.
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26466>

18 Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук. - практ.

інтернет-конф. - Львів : ЛІЕТ, 2020. - С. 15-20.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26666>

19. Організація роботи сомельє : програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузь знань - 24 „Сфера обслуговування”, спеціальність - 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Паска М. З., Маслійчук О. Б. - Львів, 2020. - 7 с. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/26904>

20. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. - С. 283-287. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25795>

21. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Food science and technology. - 2018. - Vol. 12, is. 4. - P. 110-116.

<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/25463>

22. 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 IX Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27338>

23. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233. <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27503>

Інформаційні ресурси інтернет:

1. Фромажер (сирний сомельє) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://gramho.com/media/2074970087166800806>.

2. Особливості виготовлення сирів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih-produk/tehnologiya-virobnitstva-siru>.