

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація роботи фромажера

**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки магістрів
галузь знань 24 „Сфера обслуговування”
спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа”**

Львів-2021

Робоча програма з дисципліни «Організація роботи фромажера» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». (денна та заочна форма навчання)

Розробники: д-р вет. наук, професор Паска М. З., канд. техн. наук Маслійчук О. Б.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “_13_” жовтня 2020 року №_3_

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)
(прізвище та ініціали)

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету туризму

Протокол від “ ____ ” _____ 2020 року № ____

Обговорено та рекомендовано вченою радою факультету післядипломної та заочної освіти

Протокол від “ ____ ” _____ 2020 року № ____

Голова вченої ради факультету туризму

(підпис)

(В.З.Холявка)
(прізвище та ініціали)

Голова вченої ради факультету післядипломної та заочної освіти

(підпис)

(О.Ю. Сидорко)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2021

©Маслійчук О.Б., 2021

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2021 рік

Програма вивчення навчальної дисципліни «Організація роботи фромажера» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки магістра галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізації «Готельно-ресторанний бізнес».

«Організація роботи фромажера» є дисципліною вибіркової складової навчального плану і дозволить здобувачам сформувати індивідуальну освітню траєкторію. Під час вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти отримують знання та навички що сприяють формуванню у студентів теоретичних і практичних знань з організації роботи фромажера у закладах ресторанного господарства, специфіки обслуговування при подачі сирних страв, а також із наукових основ зберігання і вживання сирів різних груп, типів та походження шляхом поглибленого вивчення основних підходів, принципів і методів роботи фромажера.

Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технологічних та технічних питань, які виникають в результаті діяльності фромажера у сучасних умовах.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування» 241 «Готельно-ресторанна справа» Рівень вищої освіти: магістр	Денна форма навчання	Заочна форма навчання
		Дисципліна спеціалізації СВД	
Модулів – 1		Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	
Загальна кількість годин - 120		Семестр	
		3 й	3-й
		Лекції	
		20 год	6 год
		Практичні, семінарські	
		20 год	6 год
Тижневих годин для денної форми навчання: III семестр аудиторних – 4 год самостійна робота студента – 8 год	Самостійна робота		
	80 год	108 год	
	Індивідуальні завдання:		
	Вид контролю: III семестр - залік		

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:
Змістовий модуль I. Організація роботи фромажера.
Змістовний модуль II. Дегустаційна оцінка якості сирів.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: оволодіння теоретичними і практичними навиками організації роботи фромажера для подальшого успішного застосування отриманих компетенцій в організаційній, аналітичній та науково дослідницькій діяльності, пов'язаній з роботою заклад.

Завдання:

- вивчити основи організації роботи фромажера;
- вміти визначати та аналізувати споживчу, харчову та біологічну цінність сирів;
- визначити фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів;
- вивчити класифікація сирів. Їх види, особливості технології приготування та зберігання;
- аналізувати відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів;
- знати основні вимоги до безпечності та якості сирів;
- вивчити правила дегустації сирів, та набути навичок особливостей формування сирної тарілки;
- визначити організаційні особливості роботи фромажера.

3. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організація роботи фромажера.

Тема 1. Основи організації роботи фромажера. Споживна, харчова та біологічна цінність сирів.

Тема 2. Фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів.

Тема 3. Класифікація сирів.

Тема 4. Відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів.

Змістовий модуль 2. Дегустаційна оцінка якості сирів.

Тема 5. Вимоги до безпечності та якості сирів.

Тема 6. Правила дегустації сирів. Особливості формування сирної тарілки.

Тема 7. Організаційні особливості роботи фромажера.

4. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин													
	Денна форма							Заочна форма						
	Усього	аудиторних	у тому числі				с.р.	усього	аудиторних	у тому числі				с.р.
			л	п	лаб.	с				л	п	лаб	с	
1. Основи організації роботи фромажера. Споживна, харчова та біологічна цінність сирів.	14	4	2	2	-	-	10	16	1	1	-	-	-	15
2. Фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів.	14	4	2	2	-	-	10	17	2	-	2	-	-	15
3. Класифікація сирів.	18	8	4	4	-	-	10	17	2	2	-	-	-	15
4. Відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів.	14	4	2	2	-	-	10	17	2	-	2	-	-	15
5. Вимоги до безпечності та якості сирів.	18	8	4	4	-	-	10	17	2	-	2	-	-	15
6. Правила дегустації сирів. Особливості формування сирної тарілки.	23	8	4	4			15	17	2	2	-	-	-	15
7. Організаційні особливості роботи фромажера.	19	4	2	2			15	19	1	1	-	-	-	18
Всього годин	120	40	20	20	-	-	80	120	12	6	6	-	-	108

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Основи організації роботи фромажера. Споживна, харчова та біологічна цінність сирів.	2	-
2	Фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів.	4	2
3	Класифікація сирів.	2	-
4	Відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів.	2	-
5	Вимоги до безпечності та якості сирів.	4	2
6	Правила дегустації сирів. Особливості формування сирної тарілки.	4	2
7	Організаційні особливості роботи фромажера.	2	
	Всього годин	20	6

6. Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

7. Самостійна робота

№ 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

8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

Матеріали самопідготовки.

9. 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. Храмов, 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 : Центрполиграф, 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. - практич. 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-Прилипка // 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 ІХ 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://foodtechnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih-produk/tehnologiya-virobnitstva-siru>.

10. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

11. Засоби діагностики успішності навчання

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;
- підсумковий письмовий контрольний тест (залік, тести тощо).