

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Силабус курсу



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ФРОМАЖЕРА

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань: 24 „Сфера обслуговування”

Спеціальність: 241 „Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки – 2, семестр – 3

Обсяг курсу – 4 кредити (120 годин, з них 20 – лекції, 20 – практичні заняття, 80 – самостійна робота)

Керівники курсу:

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

канд. техн. наук, викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Маслійчук Ольга Богданівна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail maria_pas@ukr.net

моб. тел.: +380963054388, e-mail: maslijchukolia@gmail.com

Опис дисципліни

«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.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Основи організації роботи фромажера. Споживна, харчова та біологічна цінність сирів.	Вивчити основи організації роботи фромажера. Вміти визначати та аналізувати споживчу, харчову та біологічну	Практична робота, самопрезентація

	цінність сирів.	
2. Фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів.	Визначити фактори формування споживної цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів.	Практична робота, дискусія
3. Класифікація сирів.	Вивчити класифікація сирів. Її види, особливості технології приготування та зберігання.	Практична робота, майстер-клас
4. Відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів.	Аналізувати відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів.	Практична робота, дискусія
5. Вимоги до безпечності та якості сирів.	Знати основні вимоги до безпечності та якості сирів.	Практична робота, майстер-клас
6. Правила дегустації сирів. Особливості формування сирної тарілки.	Вивчити правила дегустації сирів, та набути навичок особливостей формування сирної тарілки.	Практична робота, майстер-клас
7. Організаційні особливості роботи фромажера.	Визначити організаційні особливості роботи фромажера.	Практична робота, самопрезентація

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 Ресторанные 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-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>.

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи із дисципліни «Організація роботи фромажера», які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) окремих робіт чи курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Під час складання заліку потрібно відповісти на поставлені запитання. Мобільні пристрої не дозволяється використовувати. При підготовці до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в онлайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль із дисципліни «Організація роботи фромажера» здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 60, форма контролю - залік. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 31 бала у семестрі.

Підсумковий контроль – залік (в усній формі). Максимальна оцінка у семестрі всього за курс 100 балів.