



## 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)**

**Форма навчання – денна**

**Компонент освітньої програми:** вільного вибору студента

**Дні занять:** відповідно до розкладу.

**Консультації:** відповідно до графіку навчального процесу.

**Мова викладання:** українська.

#### **Керівники курсу:**

Професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

к.т.н., 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 цінність сирів.	Практична робота, самопрезентація
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

## Політика курсу

Передбачас дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

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 он-лайн 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.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до:

Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

### **Рекомендована література**

#### **Базова**

1. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.

2. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. - Х.: ХДУХТ, 2015. - 211 с.

3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.

4. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Н.Р. Джурик. – Львів : Ліга-Прес, 2018. – 358 с.

5. Сало Я. М. Організація обслуговування у готельно-ресторанних комплексах / Я.М. Сало.- Львів:Афіша, 2016.– 336 с.

6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.

7. Про захист прав споживачів [Текст]: Закон України / Відомості Верховної Ради України – 1991, № 30.

8. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення [Текст]: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-СП.

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

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

11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Мінекономіки №2 від 03.01.2003 р.

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

13. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко : підручник. К.: Книга, 2004. - 391с.

14. Дунченко Н.И. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: [учеб.- справоч. пособ.]/ [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.

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

#### **Допоміжна**

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

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

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

4. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технологии/ Ю.А. Ефимова. – М.: «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. – 144 с.

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

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

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

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

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

10. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст]/ С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. – М.: ЗАО «Центрополиграф», 2003. – 287 с.

11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг XXI

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-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.

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**

1. Фромажер (сирний сомельє) Режим доступу: <https://gramho.com/media/2074970087166800806>.

2. Особливості виготовлення сирів. Електронний режим доступу: <http://foodtecnology.info/cat/tehnologiya-moloka-ta-molochnih-produk/tehnologiya-virobnitstva-siru>.