



ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ
КУЛЬТУРИ ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ФРОМАЖЕРА



к.т.н., викладач кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
МАСЛІЙЧУК ОЛЬГА БОГДАНІВНА

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.



РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Вивчити основи організації роботи фромажера

Визначити організаційні особливості роботи фромажера

Вміти визначати та аналізувати споживчу, харчову та біологічну цінність сирів

Вивчити правила дегустації сирів, та набути навичок особливостей формування сирної тарілки



Визначити фактори формування споживчої цінності, асортименту та відмінних ознак видів і типів сирів

Знати основні вимоги до безпечності та якості сирів

Аналізувати відмінні особливості та характерні ознаки окремих видів, типів, груп та асортиментних назв сирів

Вивчити класифікацію сирів



РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

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. Барапаєв, А.В. Цюлковська. - 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. Пятницької. - 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-СІІ.