

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**СУЧАСНІ ФОРМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ
У СФЕРІ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ І СПОРТУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

підготовки магістр

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів-2020

Робоча програма з дисципліни «Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробник: професор Паска М.З.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “31” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 рік

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»	Обов'язкова	
Електронний каталог ЛДУФК імені Івана Боберського http://3w.ldufk.edu.ua Електронний репозитарій ЛДУФК імені Івана Боберського http://repository.ldufk.edu.ua/	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
		1-й	1-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: - аудиторних – 2 - самостійної роботи студента – 4	Рівень вищої освіти: магістр	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Семінарські	
		14 год.	4 год.
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		60 год.	80 год.
Вид контролю: диференційований залік			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Фізична культура є одним із найвизначніших чинників суспільного життя, важливим елементом освіти, виховання та охорони здоров'я, соціальної сфери особистості. Вона також є однією із багатьох складових здорового способу життя, таких, як: здоровий повноцінний сон, правильне та нормоване харчування, тощо.

Формування здорового способу життя, зокрема фізичної активності і позитивного ставлення до фізкультурно-спортивної діяльності, є важливим елементом організації фізичного виховання студентської молоді, і однією з найактуальніших проблем сьогодення.

Метою викладання навчальної дисципліни «Сучасні форми готельно-ресторанного обслуговування у сфері фізичної культури і спорту» є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив

розвитку сучасного здорового повноцінного, харчування та наукового обґрунтування використання інноваційних методів обслуговування, зокрема організації харчування спортсменів, команд-учасників та організація послуг харчування глядачів спортивних змагань, створення і напями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

Знати: сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини; методологію розроблення харчових раціонів спеціального призначення; харчову цінність раціонів харчування спортсменів, організацію харчування спортсменів, особливості організації обслуговування команд-учасників та глядачів спортивних заходів, інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів, новітні концепції харчування,

Вміти: характеризувати нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, здійснювати рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, складати харчові раціони для спортивного харчування, Організація харчування команд-учасників та глядачів спортивних змагань. Характеристика активної і пасивної частини гурту команд спортивних змагань та глядачів. Меню кожного виду харчування залежно від виду спорту. Організація харчування глядачів спортивних змагань

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

1) загальні компетентності:

ЗК5.Здатність до аналізу, оцінки та синтезу нових ідей та пошуку альтернативних рішень у науково-дослідницькій та професійній діяльності.

ЗК10.Здатність досліджувати тенденції розвитку готельно-ресторанної та туристичної індустрії, володіти знаннями, щодо її складових.

2) фахові компетентності:

ФК12. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області харчування, управляти технологічними процесами, з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства

ФК13. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільні знання і практичні навички для розроблення нових та вдосконалення існуючих продуктів спеціального призначення.

ФК15. Здатність застосовувати сучасні досягнення в області спортивного харчування, для розробки науково-обґрунтованих харчових раціонів, здатність організувати проведення обслуговування спортсменів, учасників спортивних змагань залежно від виду діяльності.

Програмні результати навчання:

РН3. Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН 13. Володіння навичками удосконалення існуючих і розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки.

РН22. Презентувати власні інноваційні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 25. Аргументувати управлінські рішення для вирішення проблем, які виникають в роботі суб'єктів фізичної культури і спорту; мати навички лідерства, застосовуючи спеціальні форми обслуговування.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.

Основні теорії і концепції харчування людини. Альтернативні види харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Тема 2. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного

харчування. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання. Спортивне харчування

Тема 3. Харчова цінність раціону харчування спортсменів.

Добова потреба спортсменів у поживних речовинах, спортивний раціон, калорійність добового раціону спортсмена

Тема 4. Організація харчування спортсменів.

Організацію харчування спортсменів - учасників змагань.

Складання раціон спортсменів з урахуванням спеціальних принципів

Особливості харчування спортсмена під час змагань. Вимоги до раціону і режиму харчування спортсменів у дні змагань.

Харчування спортсмена у відновному періоді після змагань

Тема 5. Організація обслуговування команд–учасників та глядачів спортивних заходів State regulation of quality and safety of foodstuffs.

Організація харчування команд–учасників та глядачів спортивних змагань.

Характеристика активної і пасивної частини гурту команд спортивних змагань та глядачів. Меню кожного виду харчування залежно від виду спорту

Організація харчування глядачів спортивних змагань

Структура навчальної дисципліни

Назва теми	Кількість годин											
	денна форма					заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	с	інд	с.р.		л	п	с	інд	с.р.
Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.	16	2	2		-	12	16	1	-		-	15
Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	18	4	2		-	12	18	1	1		-	16
Харчова цінність раціону харчування спортсменів.	16	2	2		-	12	16	1	1		-	14
Організація харчування спортсменів	20	4	4		-	12	20	1	1	-	-	18
Організація Обслуговування команд-учасників та глядачів спортивних заходів	20	4	4		-	12	20	2	1	-	-	17
Усього годин	90	16	14		-	60	90	6	4		-	80

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	2	
2	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	2	1
3	Харчова цінність раціону харчування спортсменів.	2	1
4	Організація харчування спортсменів	4	1
5	Організація обслуговування команд-учасників та глядачів спортивних заходів	4	1
Всього:		14	4

Теми семінарських занять

Не передбачено навчальним планом.

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	12	15
2	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	12	16
3	Харчова цінність раціону харчування спортсменів.	12	14
4	Організація харчування спортсменів	12	18
5	Організація обслуговування команд–учасників та глядачів спортивних заходів	12	17
Всього:		60	80

8. Індивідуальні завдання

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;

9. Методи навчання

Під час вивчення навчальної дисципліни використовуються такі методи: - лекції із застосуванням технічних засобів (мультимедійний проектор), лекції-тренінги, лекції-дискусії; - семінарські заняття, які головним чином спрямовані на дискусію навколо попередньо визначених тем.

10. Методи контролю

Оцінювання якості знань студентів, в умовах організації навчального процесу за кредитно-модульною системою здійснюється шляхом поточного, модульного і підсумкового (семестрового) контролю за 100-бальною шкалою оцінювання, за шкалою ECTS та національною шкалою оцінювання.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);

- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах. Студенти, які брали участь у науковій діяльності, отримують додаткові бали. Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового заліку (відповіді на питання (письмові, тестові)).

ЗАЛКОВІ ВИМОГИ

1. Теорія інновацій. Сутність, визначення, функції, роль у сучасному світі.
2. Сучасні погляди нутриціології на харчування людини.
3. Основні теорії і концепції харчування.
4. Особливості збалансованого харчування.
5. Характеристика адекватного харчування.
6. Оптимальне харчування – специфіка.
7. Функціональне харчування, особливості.
8. Спеціальне та інші види харчування людини.
9. Альтернативні види харчування: вегетаріанське.
10. Харчування макробіотиків (довгожителів),
11. Особливості роздільного харчування.
12. Харчування в системі вчення йогів, сиродіння, голодування тощо.
13. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
14. Особливості харчування спортсменів.
15. Різновид меню для харчування спортсменів.
16. Організація харчування спортсменів, учасників змагань.
17. Складання раціону для спортсменів.
18. Основні принципи складання раціону для спортсменів
19. Класифікація основних груп харчових продуктів.
20. Денний розподіл раціону спортсмена залежно від навантаження.
21. Особливості раціону спортсмена після фізичних та емоційних навантажень
22. Обслуговування за меню вільного вибору.
23. Організація харчування спортсменів у закладах ресторанного господарства
24. Особливості харчування спортсменів під час тренувань у жаркому кліматі.
25. Особливості харчування спортсменів під час змагань.

26. Особливості харчування спортсмена на дистанції.
 27. Харчування спортсмена у відновному періоді.
 28. Особливості харчування команд учасників та глядачів спортивних заходів.
 29. Організація харчування у місцях проведення спортивних змагань для глядачів.

10. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

На практичному занятті студент може отримати від 1 до 10 балів.
 максимально студент може отримати 50 балів.

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання					Разом	Залік	Сума
T1.	T2.	T3.	T4.	T5.			
10	10	10	10	10	50	50	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням	не зараховано з обов'язковим повторним

		дисципліни	вивченням дисципліни
--	--	------------	-------------------------

Рекомендована література

Основна:

1. Гольберг Н. Д. Питание юных спортсменов / Н. Д. Гольберг, Р. Р. Дондуковская. — М. : Советский спорт, 2007. — 240 с
2. Лаптев А. П. Специализированное питание боксеров: науч.-метод. реком. РГАФК / А. П. Лаптев. — Москва, 1995. — 45 с.
5. Платонов В. Н. Система подготовки спортсменов в олимпийском спорте. Общая теория и ее практическое приложение / В. Н. Платонов. — К. : Олимпийская литература, 2004. — 807 с
6. Полиевский С. А. Основы индивидуального и коллективного питания спортсменов / С. А. Полиевский. — М. : Физкультура и спорт, 2005. — 384 с.
7. Полиевский С. А. Контроль и регулирование массы тела студентов-спортсменов: метод. пособие / С.А. Полиевский, А. А. Иванов, О. В. Григорьева, Сивцев И. Н. — Москва, 2005. — 47 с.
8. Смульский В. Л. Питание в системе подготовки спортсменов / В. Л. Смульский, В. Д. Моногаров, М.М. Булатова; под ред. В. Л. Смульского. — К. : Олимпийская литература, 1996. — 222 с.
9. Циприян В. І. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування : учбово-метод. посіб. / В. І. Циприян, Н. В. Велика, В. Г. Яковенко. — К. : [б.в.], 1999. — 60 с.

Допоміжна:

1. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. — Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.
4. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова – СПб .: Троицкий мост, 2012. – 288 с. 5. Новицкий Н. И. Организация и планирование производства: Практикум / Н. И. Новицкий. – Мн .: Новое знание, 2004. – 256 с.
5. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.
- 6 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.

7. 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.

8. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.

9. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.

10. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.

11. Характеристика сучасного стану розвитку педагогічної майстерності майбутніх учителів фізичної культури в процесі професійної підготовки / Паска М. З., Демченко І. І., Максимчук Б. А., Зубаль М. В., Шапаренко І. Є., Мироненко С. Г. // Науковий часопис НПУ імені М.П. Драгоманова. - 2020. - Вип. 3 (123). - С. 106-113.

12. Криштанович С. Менеджмент і маркетинг у фізичній культурі і спорті : навч. посіб. / Світлана Криштанович, Володимир Холявка. – Львів : ЛДУФК, 2018. – 176 с.

13. Криштанович С. Спортивний менеджмент : навч. посіб. / Світлана Криштанович. – Львів : ЛДУФК, 2020. – 208 с.

14. Готельно-ресторанна справа : анот. бібліогр. покажч. / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 21 с.

15. Павленчик Н. Ф. Особенности менеджмента предприятий гостинично-ресторанного бизнеса / Н. Ф. Павленчик // Актуальные научные исследования в современном мире : материалы Междунар. науч.-практ. конф. – Алматы, 2017. – С. 191–195.

16. Павленчик Н. Ф. Соціально-економічні засади менеджменту готельно-ресторанного бізнесу / Н. Ф. Павленчик // Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфери обслуговування : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. – Львів, 2017. – С. 67–70.

Інформаційні ресурси інтернет:

Основи спортивного харчування

https://bcaa.ua/ua/podderzhka/sbalansirovanniy_ratsion_pitaniya_dlya_sportsmeno

<https://sites.google.com/site/sportschool01/student-of-the-month/navcalnij-proces/azbuka-zdorov-a-1/osoblivosti-harcuvanna-sportsmeniv>

<https://vn.suspilne.media/episode/29193>

https://bcaa.ua/ua/podderzhka/sbalansirovanniy_ratsion_pitaniya_dlya_sportsmenov