



СИЛАБУС КУРСУ

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

Освітній ступінь: магістр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 1, семестр – 2

Кількість кредитів 3,0 – 90 год., із них: аудиторних 30 год.; самостійної роботи студента – 60 год.

Форма навчання – денна, заочна

Компонент освітньої програми: обов'язкова

Дні занять: відповідно до розкладу.

Консультації: відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання: українська.

Керівник курсу:

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

Фітнес-тренер Sport life Любомир Тийко (за згодою)

Контактна інформація:

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

Опис 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.

Навчальний контент

Теми	Розподіл годин				Результати навчання
	Разом	Л	ПР	С	
Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.	10	2	-	8	Основні теорії і концепції харчування людини. Альтернативні види харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	30	4	4	22	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
Харчова цінність раціону харчування спортсменів.	14	2	2	10	Добова потреба спортсменів у поживних речовинах, спортивний раціон, калорійність добового раціону спортсмена <i>Фітнес-тренер Sport life Любомир Тийко</i>
Організація харчування спортсменів	18	4	4	10	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 <i>Фітнес-тренер Sport life Любомир Тийко</i>
Організація Обслуговування команд-учасників та глядачів спортивних заходів	18	4	4	10	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
Усього годин	90	16	14	60	

Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом)

Оцінювання

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

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. Ципріян В. І. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування : учбово-метод. посіб. / В. І. Ципріян, 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 .: Трицкий 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.

Електронні ресурси

Основи спортивного харчування

<https://bcaa.ua/ua/podderzhka/sbalansirovanniy ratsion pitaniya dlya sportmenov>

<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 sportmenov>