

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

СИЛАБУС

Атестаційного іспиту

Рівень вищої освіти – другий (магістерський) рівень

Ступінь вищої освіти – магістр

Галузь знань - 24 “Сфера обслуговування”

Спеціальність - 241 “Готельно-ресторанна справа”

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Кількість кредитів – 1 – 30 год.

Форма навчання – денна

Рік підготовки – 6, семестр – 1

Компонент освітньої програми – обов’язкова.

Консультації – відповідно до графіку навчального процесу.

Мова викладання – українська.

Розробник:

Гузар Уляна Євгенівна – кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу.

Контактна інформація:

Адреса: 79007, вул. Костюшка, 11, м. Львів. ауд. 120, e-mail: ulyna1@ukr.net

Опис атестаційного іспиту

Атестаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених Освітньо-професійною програмою за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», яка обговорена та схвалена Вченою радою Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського (від 29 жовтня 2019 року протокол № 5).

До змісту іспиту включено завдання з дисциплін: «Управління проєктами у готельно-ресторанному бізнесі», «Методологія і організація наукових досліджень», «Інновації в готельному господарстві», «Сучасні ресторанны тренди».

Атестаційний іспит, виходячи із положень, задекларованих у освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» для підготовки магістрів, забезпечує формування у студентів наступних компетентностей:

1) загальні компетентності:

ЗК1.Здатність до критичного налізу та оцінки сучасних наукових досягнень, генерування нових ідей та виконання наукових досліджень, що приводять до отримання нових результатів та розуміння сутності готельно-ресторанної справи.

2) фахові компетентності:

ФК1. Знання і розуміння предметної області сфери обслуговування.

ФК9. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами).

Програмні результати навчання:

РН 12. Вміти використовувати міжнародний та вітчизняний досвід формування та впроваджувати інновації в діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.

РН21. Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики.

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

РН23. Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації. Вміти проводити комплексний аналіз діяльності підприємства, його зовнішнього та внутрішнього середовища, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного 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.

Політика атестаційного іспиту

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час атестаційного іспиту – заборонене.

Політика оцінювання

Екзаменаційний білет вміщує чотири запитання. Оцінка складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розкриття змісту білету та встановлюється за 100-бальною шкалою.

Структура атестаційного іспиту та оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Освітньо-професійної програми за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

(<http://www.ldufk.edu.ua/files/photoGallery/Pracivniki/Turizm/OPP%20Gotelno-restoranna%20sprava,%20magistr.pdf>), Програми атестаційного іспиту з готельно-ресторанної справи для здобуття другого (магістерського) рівня, ступеня вищої освіти магістр, за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» (<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/28565>).

Літературні джерела:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.

2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.

3. Бхаттачарджи А. Методологія і організація наукових досліджень: дослідження в соціально-економічних науках / Бхаттачарджи А., Ситник Н. І. : навч. Посіб. – К., 2016. – 159 с.

4. Гірняк Л.І., Сопіга В.Б. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. Науковий вісник Ужгородського

національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2018. Вип. 21. Ч 1. С. 50–55.

5. Головка О.М. Організація готельного господарства. – Кондор, 2018. – 338с.

6. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.

7. Гуць В.С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів . – Ліра-К, 2019. – 568с.

8. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. Текст/Г.Я. Круль .-К.: Центр учбової літератури, 2017. – 280с.

9. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / под ред. Б.З. Мильнера. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 675

10. 5. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с. .

11. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.

12. Методологія та організація наукових досліджень : навч. Посіб. / В. М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 220 с.

13. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Val'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

14. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.

15. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

16. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. У 2-х ч. Ч.1: монографія / О.І. Черевко, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна та ін.; за ред. О.І. Черевка, М.І. Пересічного; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. – 4-те вид., переробл. та допов. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 962 с.

17. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.

18. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.

19. 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.

Додаткова:

20. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

21. 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 ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

22. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.- практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

23. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

24. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельноресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

25. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М.З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.

26. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.

27. Паска М. З. Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD / М. З. Паска // Восточно-Європейський журнал передових технологій.–2015.– № 3(10).– С. 59–60.

28. 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.

29. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologiesvolume.– 2015.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64

30. Методологія харчової науки: програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.

31. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

32. Готельно-ресторанна справа : анот. бібліогр. покажч. [Електронний ресурс] / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 21 с. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/6142>

33. Гузар У. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / У. Гузар, Ю. Музика // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. (26-27 листопада 2020 року, м. Львів). - Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. - С. 34-36.

34. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута) / Уляна Гузар, Марія Паска, Оріся Іженвська. - Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. - 64 с.

Інформаційні ресурси інтернет:

1. http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm
2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk>
3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk>
4. http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper
5. http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html
6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html>
7. http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html