

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
УПРАВЛІННЯ МОЛОДІ ТА СПОРТУ
ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЗАХІДНОЇ ПАРАНИ (БРАЗИЛІЯ)
ЛИТОВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОРТУ
ЛЬВІВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ЦЕНТР ФІЗИЧНОГО ЗДОРОВ'Я
НАСЕЛЕННЯ «СПОРТ ДЛЯ ВСІХ»

ПРОБЛЕМИ АКТИВІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНО-ОЗДОРОВЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ



Матеріали XIV Міжнародної
науково-практичної конференції
(10–11 травня 2024 року)

За загальною редакцією Любові ЧЕХОВСЬКОЇ

Львів
ЛДУФК ім. Івана Боберського
2024

засвідчує їх величезну роль у навчальному процесі. Експерсії на природу мають велике значення для виховання в здобувачів освіти почуття патріотизму й національної свідомості: тут у всій повноті розкривається чарівність і різноманіття рідної України.

Висновок. Отже, краєзнавчі експерсії і походи є важливою формою патріотичної роботи серед молоді.

Список використаних джерел

1. Дехтяр В. Д. Основи оздоровчо-спортивного туризму : навч. посіб. Київ : Наук. світ, 2003. 203 с.
2. Грабовський Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. Спортивний туризм. Тернопіль : Навчальна книга – Богдан, 2008. 304 с.
3. Про національно-патріотичне виховання : наказ Президента України від 13.04.2016р. № 429.
4. Про затвердження плану заходів щодо посилення національно-патріотичного виховання дітей та учнівської молоді : наказ Міністерства освіти і науки України від 27.10.2014 № 1232.

УДК 005.934.5:338.483.13:392.72

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ: ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ»

Марія Паска, Наталія Петришин

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського м. Львів, Україна*

Актуальність. На сьогодні дуже стрімко розвивається тренд виробництва «крафтової» харчової продукції (м'ясні делікатеси й крафтові ковбаси, крафтові сири, пиво, крафтове морозиво, шоколад тощо) та має не лише економічний, але й соціальний ефект для Львівщини і нашої країни загалом. Таке

виробництво передбачає виготовлення продуктів харчування на малих і середніх потужностях за загальними унікальними, традиційними або автентичними рецептурами й потребує фахівців цієї сфери [1,4,5].

Зважаючи на потенціал туристичної привабливості Львівщини та пропагування гастротуризму в регіоні, без сумніву, затребуваність у таких фахівцях зростатиме і у сфері гостинності, і в харчовій промисловості. Залишається актуальним питання належної підготовки кадрів для професійної діяльності у сфері організації крафтових технологій та інновацій сфери гостинності.

Мета дослідження – дослідити особливості підготовки фахівців сфери обслуговування за освітньою програмою «Крафтові технології та інновації сфери гостинності».

Результати дослідження. У Львівському державному університеті фізичної культури імені Івана Боберського на факультеті туризму випускова кафедра готельно-ресторанного бізнесу розширює свою освітню діяльність, здійснюючи підготовку здобувачів першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за офіційною освітньою програмою «Крафтові технології та інновації сфери гостинності», яка є новим напрямом вищої освіти в Україні.

Мета освітньої програми – якісна підготовка й кадрове забезпечення ерудованих, компетентних із креативним мисленням бакалаврів із готельно-ресторанної справи, які володіють загальними і фаховими компетенціями, що достатньо для успішного розв'язання спеціалізованих складних завдань і практичних проблем, які характеризуються комплексністю із урахуванням специфіки функціонування мініпідприємств сфери обслуговування; впровадження інновації у галузі й розвиток культури харчування [2, 3].

Об'єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес як складник сфер обслуговування й професійної діяльності, який

передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних і ресторанних послуг, готельне й ресторанне обслуговування, культуру харчування й крафтові технології виробництва харчових продуктів.

Освітню програму розробила робоча група викладачів кафебри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК ім. Івана Боберського, вона визначає загальні й фахові компетентності, що потрібні майбутнім фахівцям у професійній діяльності. Вона базується на сучасних наукових і практичних знаннях у галузях знань: обслуговування й харчових технологій. Програма орієнтована на підготовку конкурентоздатного фахівця для підвищення ефективності функціонування мініпідприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, що володіють методологією забезпечення контролю якості й безпечністю харчової продукції, плануванням і розрахунком потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, м'якими навичками, прикладним програмним забезпеченням.

Висновок. Отже, сфера гостинності потребує саме сьогодні амбітних керівників найвищого в готельно-ресторанному бізнесі, які постійно досліджують і розвивають кулінарний теруар, сервісну економіку, впроваджують інноваційні, крафтові технології та створюють свій унікальний готельно-ресторанний заклад.

Список використаних джерел

1. Паска М., Гузар У. Унікальність підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез. II Міжнар. наук.-практ. конф. (7–8 жовт. 2021 р.). Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. С. 314–316.

2. Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». URL: [https:// mon.gov.ua/storage/](https://mon.gov.ua/storage/)

app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-gotelrestoran-prava

3. Стандарт вищої освіти України другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» / розроб. Паска С.М. [та ін.]. Київ : МОН України, 2020. 14 с.

4. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». *Маркетинг XXI століття: виклики змін* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / редкол. О. Черевко. Харків, 2020. С. 263–265.

5. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа». *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. С. 391–393.

UDC 797.214

INTERDYSCYPLINARNOŚĆ W SZKOLENIU RATOWNIKÓW WODNYCH

Bernard Marek Motylewski, Oleg Rybak

*Lwowski państwowy uniwersytet wychowania fizycznego
imienia Iwana Boberskiego, Lwow, Ukraine*

Włączenie elementów ratownictwa wodnego sportowego do procesu szkolenia zawodowego ratowników może stworzyć interdyscyplinarny program, który integruje wiedzę i umiejętności z dwóch różnych dziedzin – sportu oraz ratownictwa. Ratownicy będą mogli korzystać z technik i strategii rozwijanych w kontekście sportu w celu zwiększenia swojej efektywności podczas działań ratunkowych.