

Найда Остап Ігорович



Кафедра Готельно-ресторанного бізнесу

Спеціальність 241«Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-наукова програма Готельно-ресторанна справа

Тема дисертації: «Удосконалення технології та розширення асортименту
низькокалорійних соусів функціонального призначення у закладах
ресторанного господарства»

Науковий керівник Тесля Ольга Дмитрівна

Перелік наукових заходів, в яких брав участь:

- 1) Участь з публікацією тез у Наково-практичному семінарі “Альтернативний туризм” Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського 30 вересня 2022р.
- 2) Участь з публікацією тез у III Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності»_ Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 6 жовтня 2022.
- 3) Участь у семінарі “Особливості вимог до персоналу при готелі” (30 січня 2023 р., м. Львів)
- 4) IV Міжнародна науково-практична конференція “Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності” м. Львів, вул. Костюшки 11 головний корпус (12 жовтня 2023 р., м. Львів) Зб. тез. доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф.
- 5) XXVII Міжнародна конференція «Молода спортивна наука України» (4-5 травня 2023 р. м.Львів) Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського Паска М., Левчук А., Радзімовська О., Боратинський О., Найда О., Чирка В., Фик Б.
- 6) III Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю “Іновації, гостинність туризм: наука, освіта практика” м. Львів,вул. Костюшки 11 головний корпус (18 травня 2023 р., м.Львів).
- 7) Міжнародна науково-практична конференція “Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, і нновації” 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – КНУХТ,
- 8) Участь у онлайн-зустрічі на тему «ІНКЛЮЗИВНІСТЬ В РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ» 26.10.2023р навчальний центр PROFІ CLUB
- 9) Участь у онлайн-зустрічі на тему «Критичні контрольні точки і критичні межі в системі НАССР» 18.01.2024р навчальний центр PROFІ CLUB Форма участі дистанційно.
- 10) XIV Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми активізації рекреаційно оздоровчої діяльності населення» Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського 10-11 травня 2024 р. участь з публікацією тез

11) XXVIII Міжнародна наукова конференція «Молода спортивна наука України» Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського 16-17 травня 2024 р. участь з доповіддю

12) IV Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика» Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського 30 травня 2024 р. участь з доповіддю та публікацією тез

Перелік наукових праць:

1) Психологічні особливості індустрії ресторанного бізнесу. Найда О. Визначальні особливості психологічної підготовки фахівців для сфери обслуговування / Остап Найда, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 р., м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2022. – С. 87–89.

2) Найда О. Психологічні особливості обслуговування у сфері гостинності / Остап Найда, Марія Паска // Альтернативний туризм : матеріали наук.-практ. семінару (30 верес. 2022 р., м. Львів). – Львів, 2022. – С. 125–128.

3) Паска М.З., Найда О. Розширення асортименту низькокалорійних соусів у закладах ресторанного господарства збірник тез доповідей XXVII Міжнародної конференції «Молода спортивна наука України» (4-5 травня 2023 р. м.Львів). Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023
<https://sports-science.ldufk.edu.ua/index.php/msnu/article/view/1565>

4) Концептуальні засади розвитку Львівської кухні в умовах сьогодення / Остап Найда, Вячеслав Чирка, Богдан Фик, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 331–332.

5) Найда О.І., Паска М.З. Використання плодів дикорослих рослин у технології соусів для основних страв у HoReCa /Найда О.І. Паска М.З. //

Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Програма та матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 23-24 травня 2023 р., м.Київ. – К.: НУХТ, 2023р. – 130-131с.

6) Найда О. Використання локальних інгредієнтів у технології низькокалорійних соусів / Остап Найда, Ольга Тесля, Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 р., м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 198–199.

7) Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля ОСНОВНІ НАПРЯМИ РОЗРОБКИ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОУСІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Молода спортивна наука України : зб. наук. пр. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024.

8) Найда О. Особливості технології соусів оздоровчого призначення для закладів ресторанного господарства / Остап Найда, Ольга Тесля, Марія Паска // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XIV Міжнар. наук.-практ. конф. (10–11 трав. 2024 р., м. Львів) / за заг. ред. Л. Чеховської. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. – С. 93–95.

9) Найда О. Журавлина та бджолиний пилок – використання у меню закладів ресторанного господарства при створенні функціональної кулінарної продукції / Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнар. участю (30 трав. 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. – С. 198–199.

10) Найда О. Функціональна характеристика соусів спеціального призначення / Остап Найда, Марія Паска, Ольга Тесля // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24–25 жовтня 2024 р.). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. – С. 227–228.

11) Тесля О.Д., Паска М.З., Найда О.І. Інноваційні напрями використання лікарських рослин у дієтичному харчуванні // Економіка та суспільство. 2024. № 70.

Інформація щодо проходження педагогічної практики:

За період практики я прочитав лекцію та практичні заняття для студентів IV курсу факультету туризму спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з дисципліни «Організація ресторанного господарства»:

- 05.02.2024 – проведено практичне заняття з дисципліни «Основи нутріціології» на тему «Основні поняття вчення про харчування науки про харчування. Основні теорії і концепції харчування»;

- 19.02.2024 – проведено практичне заняття з дисципліни «Основи нутріціології» на тему «Харчові речовини та їх функції»;

- 04.03.2024 – проведено практичне заняття з дисципліни «Основи нутріціології» на тему «Класифікація і характеристика дієтичних добавок»;

- 18.03.2024 – проведено практичне заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему «Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства»;

- 08.04.2024– проведено практичне заняття з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему «Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином».

- 15.04.2024 – проведено лекцію на тему з дисципліни «Основи нутріціології» «Принцип складання раціонів для різних груп населення»;

Проводив консультації зі студентами II та IV курсу факультету туризму спеціальності «Готельно-ресторанна справа».