

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

**«ФУД ТРЕНДИ»**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою Херсонського  
державного університету

Голова вченої ради ХДУ

\_\_\_\_\_ (Володимир ОЛЕКСЕНКО)

(протокол від «28» лютого 2022 р.№14)

Сертифікатна програма вводиться в дію  
з 28 лютого 2022 р.

Ректор Херсонського

державного університету

\_\_\_\_\_ (Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «28» лютого 2022 р.№292-Д)

Херсон, 2022 рік

**Розроблено робочою групою у складі:**

П.І.П. керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників - місце основної роботи, посада)	Найменування закладу, що закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Науковий ступінь, шифр і найменування спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно	Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами, керівництво науковою роботою здобувачів)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, тип документу, тема, дата видачі
<b>Керівник</b>						
Бурак В.Г.	Доцентка кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу	Український державний університет харчових технологій, м. Київ, 1994 р., Диплом спеціаліста КН № 902040 від 21.06.1994 р. Спеціальність: Технологія м'яса та м'ясних продуктів Кваліфікація: інженер-технолог	Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів. Диплом ДК № 000730 від 21.05.1998 р. Український державний університет харчових технологій, м. Київ Тема: « Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)» Атестат доцента кафедри фундаментальних дисциплін	22 роки	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Бурак В.Г.</b> Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування / Науково-інформаційний вісник БТФ. – Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. – С. 34-37.</li> <li><b>Бурак В.Г.</b> Зарубіжний досвід підготовки фахівців готельно-ресторанної справи. Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. 2020. № 78. С. 39–43.</li> <li><b>Бурак В.Г.</b> Творче освітнє середовище професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. Scientific forum: theory and practice of research: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference. (Valencia, 18 June 2021). Valencia, 2021. P. 119–121.</li> <li>Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., <b>Burak V. H.</b>, Kovalenko G. V., Zamferesko O. V.. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning GeoJournal of Tourism and Geosites. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.</li> <li><b>Бурак В. Г.</b>, Новікова Н. В. Формування змісту навчання етнічної кухні Китаю у студентів харчової галузі. Вісник</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017</li> <li>З 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ</li> <li>Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, кафедра готельно-ресторанного бізнесу з 30.11. - 30.12.2020 року (180годин/6 кредитів), довідка № 32 від 20.01.2021 року. Тема: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисципліни фахового спрямування в інноваційному</li> </ol>

			<p>12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія</p>	<p>Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 82–86.</p> <p>6. <b>Бурак В.Г.</b>, Новікова Н.В. Дослідження впливу параметрів технології виробництва м'ясних охолоджених напівфабрикатів на безпечність продукції відповідно принципів НАССР. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 2 (69). Т. 1. С. 70–81.</p> <p>7. <b>Бурак В.</b> Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - -2020. Вип.29. С.88-93.</p> <p>8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., <b>Бурак В.Г.</b> – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.</p> <p><u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР та розроблення концепції ресторанної справи.</p> <p>Керівник студентського наукового гуртка–Школа кулінарної майстерності та сервісу. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР</p>	освітньому просторі»
--	--	--	--	---	----------------------

<b>1. Загальна інформація</b>	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Офіційна назва сертифікатної програми	Фуд тренди
Обсяг сертифікатної програми	5 кредитів / 150 годин
Тривалість сертифікатної програми	Середньострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	3 роки 10 місяців
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	Сторінка офіційного сайту університету – Освітня діяльність <a href="https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx">https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx</a>
<b>2. Мета сертифікатної програми</b>	
Формування світоглядних основ та компетенцій надання сучасних теоретичних та практичних знань в ресторанному бізнесі та оволодіння сучаснішими трендами та впроваджувати їх в ресторанному бізнесі з метою підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства в реальних умовах часу.	
<b>3. Характеристика сертифікатної програми</b>	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	Міждисциплінарна: 01 Освіта (011 Освітні, педагогічні науки; 012 Дошкільна освіта; 013 Початкова освіта; 014 Середня освіта; 015 Професійна освіта; 016 Спеціальна освіта). 07 Управління та адміністрування (073 Менеджмент; 074 Публічне управління та адміністрування); 18 Виробництво та технології (181 Харчові технології) 24 Сфера обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа; 242 Туризм)
Орієнтація сертифікатної програми	Здобувачі отримують поглиблення спеціалізованих концептуальних знань щодо сучасних трендів у ресторанному бізнесі, тенденціях у харчуванні, альтернативних видів сировини, новацій у наданні ресторанних послуг, нових технологій продукції ресторанного господарства, формування загальних і спеціальних (фахових) компетентностей для успішного здійснення сервісно-виробничої, виробничо-технологічної, організаційно-управлінської діяльності у сфері ресторанного бізнесу, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи та вивчення сучасних ресторанних трендів в світі та Україні, тенденції в технологіях надання послуг закладами ресторанного господарства в сучасних умовах, нові технології продукції ресторанного господарства як альтернатива базовим технологіям. <b>Ключові слова:</b> тренди, кулінарне мистецтво, інновації, ресторанний креатив, кулінарний дизайн, ексклюзивні

	технології.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
<b>4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	Випускники здатні виконувати професійну роботу згідно працевлаштування з Національним класифікатором України «Класифікація професій» ДК 003:2010 (Класифікатор професій із змінами. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 26 жовтня 2017 року № 1542) за наступними назвами і кодами професійних груп: 3414 Фахівець з готельного господарства; 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування; 3414 Фахівець із конференц-сервісу; 3439 Фахівець з організації побутового обслуговування; 24822 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.); 2482.2 Фахівець із готельної справи; 2482.2. Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Не застосовано
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, лабораторії ресторанних технологій кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання: комбінація лекцій, практичних занять із розв'язанням ситуаційних завдань і використанням кейс-методів, ігор, тренінгів, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді та самонавчання.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	ІК.Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик та креативних технологій щодо забезпечення потреб учасників освітнього процесу у організації ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність формування знань про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи. ЗК 2. Здатність організовувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог.

	<p>ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК5. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо організації обслуговування споживачів підприємств ресторанної та туристичної індустрії, збільшення обсягів продажів і підвищення якості послуг.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність організовувати сервісний процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 2. Здатність формувати у майбутніх фахівців сучасної системи поглядів, спеціальних знань та умінь в сфері обслуговування закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК. 3. Здатність набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійного етикету в процесі фахової діяльності.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p>
<b>7. Програмні результати навчання</b>	
Програмні результати навчання (ПРН)	<p>ПРН 1. Впливати на культуру сервісу, концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу.</p> <p>ПРН 2. Формувати стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг.</p> <p>ПРН 3. Володіти компонентами культури сервісу (етичними, естетичними, організаційними тощо).</p> <p>ПРН 4. Використовувати вміння до організації культурного відпочинку споживачів.</p> <p>ПРН 5. Аналізувати, моделювати на основі існуючих концепцій, сервісні та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ПРН 6. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p>
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напрямку програми, що сприяє якійсній професійній підготовці.
Матеріально-технічне забезпечення	Для освітнього процесу наявна необхідна матеріальна база, належне технічне забезпечення: спеціалізовані кабінети з проведення практичної роботи, лекційні аудиторії мають стаціонарну та переносну медіа-проектну техніку, що дозволяють здійснювати різні форми навчання.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Освітній процес забезпечується інформаційними та навчально-методичними матеріалами, які розміщуються на освітній платформі «KSU Online», доступ до наукової, методичної літератури та фахових періодичних видань забезпечує Наукова бібліотека ХДУ.

## Перелік компонент сертифікатної програми

Код н/д	Складові частини сертифікатної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, атестація слухачів)	Кількість кредитів / години	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>Змістові модулі сертифікатної програми (II курс, 3 семестр)</b>			
ЗМ 1.	Кулінарні тренди та основи гастрономії різних країн світу	50	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Гастрономічний туризм як елемент привабливості територій для туристів	50	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Культура гостинності як невід'ємний елемент для формування міжкультурного взаєморозуміння	50	поточне оцінювання
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ</b>		150	диф. залік

### Структурно-логічна схема сертифікатної програми



## Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікаційною програмою є успішне оволодіння та завершення всіх освітніх компонентів програми, що є підставою отримання сертифікату.

### Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК 1		+	+
ЗК 2	+		
ЗК 3	+		+
ЗК 4		+	+
ЗК 5	+	+	
ФК 1	+		
ФК 2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+

### Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН 1	+	+	
ПРН 2	+		+
ПРН 3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+
ПРН 6	+		+

Керівник сертифікатної програми \_\_\_\_\_

Валентина БУРАК