

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

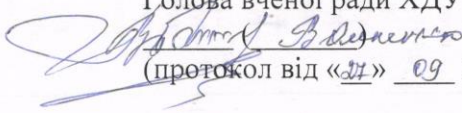
СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗДО ТА ЗСО
ВІДПОВІДНО ДО ПРИНЦИПІВ СИСТЕМИ НАССР»**

ЗАТВЕРДЖЕНО


вченою радою Херсонського
державного університету

Голова вченої ради ХДУ


(протокол від «24» 09 2021 р. № 3)

Сертифікатна програма вводиться в дію
з 01 10 2021 р.

Ректор Херсонського
державного університету


(Олександр СПІВАКОВСЬКИЙ)

(наказ від «01» 10 2021 р. № 1008-0)



Херсон, 2021 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
Керівник						
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	1. Бурак В.Г. Розроблення елементів системи безпечності харчових продуктів та впровадження їх в умовах переробного підприємства. // Продовольча індустрія АПК. – К.: ВП «Паралель». – 2017. - Вип. 5. – С. 43-50 2. Бурак В.Г. Використання біологічно активних добавок в продуктах харчування / Науково-інформаційний вісник БТФ. – Херсон. РВЦ «Колос». 2017. Вип. 9. – С. 34-37. 3. Бурак В.Г. Система гарантування безпеки харчових продуктів – НАССР // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 77. – Херсон: Грінь Д.С., 2015 – С. 123-130 4. Бурак В.Г. Порядок розробки та впровадження безпекою харчових продуктів (НАССП) // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал. Вип. 79. – Херсон: Грінь Д.С., 2017 – С. 128-136 5. В. Бурак, К. Скрипник. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства під час карантину/ Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Львів -2020. Вип.3-С.24-26. 6. В. Бурак. Товарознавча оцінка	1. ДП «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології і сертифікації», стажування, тема: «Передові технології оцінки якості харчових продуктів», від 27.11.2017 2. З 01.10.2020 року навчання в докторантурі ХДУ 3. 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

			12ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія		напівкопчених ковбасних виробів. / Міжнародна науково-практична конф. «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності». Львів -2020. Вип.3- С.142-144. 7. Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - -2020. Вип.29. С.88-93. 8. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ. ЦП «Компринт». 2017. – 572 с. <u>Наукове консультування</u> установ, підприємств, організацій – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР. Керівник студентського наукового гуртка–Школа кулінарної майстерності та сервісу. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР	освітньому просторі»
Члени						
Гасюк О.М.	Завідувачка кафедри біології людини та імунології, доцент	Херсонський державний педагогічний інститут ім. Н.К. Крупської, 1999 р., Диплом спеціаліста ЛК № 000240 від 26.06.1996 р. Спеціальність: Біологія та практична психологія. Кваліфікація: вчитель біології та	Кандидат біологічних наук за спеціальністю 03.00.13 – фізіологія людини і тварин. Диплом ДК №025010 від 30.06.2004 р. Київський національний університет імені Тараса Шевченка Дисертація: «Взаємозв'язок психофізіологічних	22 роки	1. Імунологія: навч. посіб. / С.П.Бесчасний, О.М. Гасюк – Херсон, ФОП Вишемирський В.С.. 2019 – 196 с. ISBN 978-617-7573-82-0 2. Клітинніосновикровотворення : навч.-метод. посіб. / О. М. Гасюк - Херсон : ФОПВишемирськийВ.С., 2019. – 92 с. ISBN 978-617-7573-83-7 3. Beschasnyi S. CO-Releasing Molecule (CORM-2) in the Regulation of Ca ²⁺ -Dependent K ⁺ -Permeability of Erythrocyte / S. Beschasnyi, O. Hasiuk // Ukrainian Journal of Medicine, Biology and Sport. – 2020. – 5 (2). – P. 166-171 https://jmbs.com.ua/en/archive/5/2/166 4. Гасюк О.М.Участь цитокінів у	22.05.18 - 30.05.18 р.,Університет імені А. Міцкевича (м. Познань, Польща), №236-К від 08.05.2018 р. Тема: «Знайомство з організацією т'юторингу та Е-лернінгу в умовах кредитно-модульної системи». Сертифікат від 30.05.2018 р.

		<p>практичний психолог середньої школи. Диплом магістра ХЕ №11869308 від 05.06.1999 р. Спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. «Біологія» Кваліфікація: Магістр біології, валеології та основ екології Херсонський державний педагогічний університет</p>	<p>функцій з показниками серцево-судинної та респіраторної систем у дітей молодшого шкільного віку із слуховою депривацією», 2004 р. Атестат доцента кафедри фізіології людини і тварин ІДЦ №017849 від 21.06.2007 р. Атестаційна колегія</p>	<p>адаптаційних реакціях (огляд літератури) / О.М.Гасюк, В.А.Швець // Природничий альманах. Біологічні науки, вип. 27. Зб. наук. праць. – Херсон: Вид-во ІІІ Вишемирський В.С., 2019. – С. 145-161. http://na.kspu.edu/index.php/na/article/view/581 5. Гасюк О.М. Вплив монооксиду карбону на швидкість екскреції етанолу нирками / СП Бесчасний, ЄМ Лисенко, ОМ Гасюк, ОО Ерліш // Природничий альманах (біологічні науки), 2021. № 30. С. 15-21. http://na.kspu.edu/index.php/na/article/view/646 6. Hasiuk O. Oxidativestressinathletesafteroccasionalsmoking S Beschasnyi, O Hasiuk, N Shakhman // JournalofPhysicalEducationandSport 21 (2), 942-947 https://efsupit.ro/images/stories/martie2021/Art%20117.pdf https://efsupit.ro/index.php/archive?id=123 Керівник теми: «Адаптаційні процеси організму в умовах цитокінового навантаження» (державний реєстраційний номер 0119U101093). Заступник головного редактора збірки категорії Б «Природничий альманах» (серія Біологічні науки) Член редакційної колегії збірки категорії Б «Український журнал медицини, біології та спорту» (серія Біологічні науки, Медичні науки). Керує аспірантом спеціальності 091 Біологія; Керує дипломними роботами РВО Магістр Керівник студентського наукового гуртка «Фізіологія людини і тварин» Голова регіонального осередку Українського фізіологічного товариства імені П.Г. Костюка</p>	<p>Онлайн курс на платформі масових відкритих онлайн курсів Prometheus (ГО «Прометеус», ЄДРПОУ 39598867) «Стратегічна інформація в сфері громадського здоров'я», сертифікат виданий 25.05.2020 Онлайн курс на платформі масових відкритих онлайн курсів Prometheus (ГО «Прометеус»), «4 кроки до здорового харчування», сертифікат виданий 16.04.2020</p>
--	--	--	---	---	---

1. Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу	Херсонський державний університет Факультет бізнесу і права / Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Факультет біології, географії і екології / кафедра біології людини та імунології
Офіційна назва сертифікатної програми	Організація харчування дітей в ЗДО та ЗЗСО відповідно до принципів системи НАССР
Обсяг сертифікатної програми	1 кредит / 30 годин
Тривалість сертифікатної програми	Короткострокова
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії сертифікатної програми	5 років (із оновленням один раз на два роки)
Інтернет-адреса постійного розміщення опису сертифікатної програми	на офіційному сайті Університету. кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/op.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Формування світоглядних основ та компетенцій з організації харчування дітей у закладах освіти відповідно до принципів системи НАССР та плану заходів з реформування системи харчування закладів освіти різного рівня.	
3. Характеристика сертифікатної програми	
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	Прикладна Сертифікатна програма орієнтована на осіб, які займають посади у адміністрації закладів освіти, вчителів, вихователів, працівників харчоблоків закладів освіти різного рівня, здобувачів освіти.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Систематизація основних теоретичних, практичних і законодавчих засад організації харчування здобувачів освіти у закладах дошкільної та загальної середньої освіти, необхідних для виконання адміністрацією закладів, педагогічними працівниками, працівниками харчоблоків своїх професійних обов'язків із забезпечення здорового харчування учнів та вихованців задля збереження здоров'я та профілактики хронічних захворювань. Ключові слова: система НАССР; культура здорового харчування; харчовий раціон, профілактика захворювань, норми харчування, бракераж, законодавчо-правове регулювання харчування у закладах

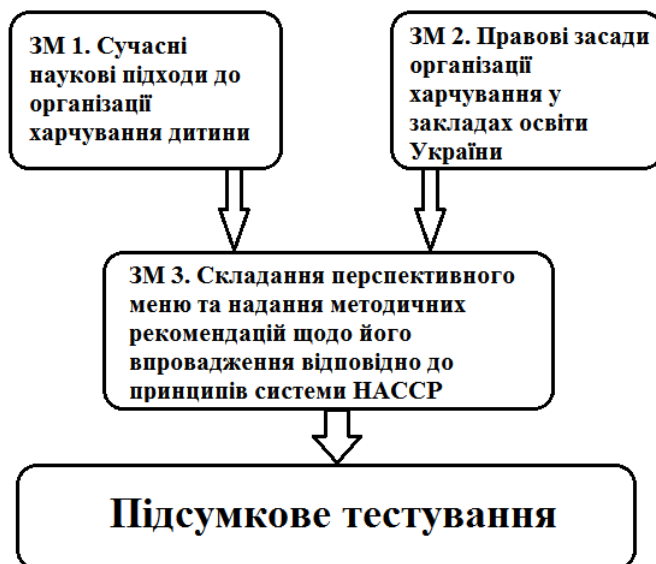
	освіти, санітарні вимоги до харчоблоків, перспективне меню, технологія страв.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо здорового харчування та здорового способу життя. Узгоджується з Планом заходів з реформування системи шкільного харчування та принципами системи НАССР.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Керівники закладів освіти, вчителі біології та основ здоров'я Може бути зарахована у якості підвищення кваліфікації для працівників в галузі освіти.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, Лабораторії ресторанних технологій та Молекулярній лабораторії. В межах аудиторної та самостійної роботи застосовуються інтерактивні методи навчання (комбінування лекцій, практичних занять із використанням кейс-методів, ділових ігор, ситуаційних завдань і елементів тренінгів), самонавчання. Можлива змішана форма навчання із застосуванням відеоконференцій. До проведення занять залучаються практики та керівники закладів освіти, які працюють відповідно до НАССР.
Оцінювання	Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ. У кінці курсу кожен учасник складає підсумковий тест.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Формування компетентностей задля засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних, науково-обґрунтованих методик щодо забезпечення потреб учасників освітнього процесу у здоровому харчуванні харчуванні.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність організувати харчування у закладах освіти різного рівня згідно сучасних вимог. ЗК2. Здатність до відповідальних, свідомих, ефективних дій щодо реагування на недосконалість організації харчування з метою профілактики хронічних захворювань. ЗК3. Здатність мотивувати людей до освоєння та застосування сучасних, науково обґрунтованих методик щодо забезпечення харчування у закладах освіти та у побуті.
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	ФК 1. Здатність до застосування сучасних наукових підходів до побудови фізіологічно повноцінного харчового раціону та режиму харчування дитини. ФК 2. Здатність до ефективного використання зарубіжного досвіду та сучасної законодавчої бази України в сфері організації харчування у закладах освіти, зокрема, у відповідності до принципів системи НАССР. ФК 3. Здатність до впровадження у практику їдальнь закладів освіти перспективного меню згідно відповідних нормативно-правових актів.
7. Програмні результати навчання	
Програмні результати навчання	ПРН 1. Оволодіння системою знань про фізіологічно збалансоване харчування та важливість його організації у закладах освіти.

(ПРН)	<p>ПРН 2. Отримання сучасних відомостей про нормативно-правову базу організації харчування у закладах освіти України та вміння їх застосовувати у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 3. Отримання теоретичних відомостей та практичних навичок розробки прогресивного меню та запровадження його у практику роботи їдалень закладів освіти.</p> <p>ПРН 4. Оволодіння практичними навичками щодо виконання норм харчування у закладах освіти (картотека страв, журнал бракеражу готової продукції).</p> <p>ПРН 5. Оволодіння відомостями з розробки та застосування асортименту та технології страв та напоїв для закладів освіти згідно останніх здобутків нутриціології.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Залучення експертів у галузі громадського харчування, керівників закладів освіти
Матеріально-технічне забезпечення	Обладнання лабораторії ресторанних технологій та молекулярній лабораторії.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Застосування навчальної платформи KSU Online

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
Змістові модулі сертифікатної програми			
ЗМ 1.	Сучасні наукові підходи до організації харчування дитини	6	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Правові засади організації харчування у закладах освіти України	12	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Складання перспективного меню та надання методичних рекомендацій щодо його впровадження відповідно до принципів системи НАССР	12	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		30	підсумковий тест

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Підсумкова атестація проводиться у формі складання підсумкового тесту. За умови успішного оволодіння навчальним курсом, по закінченні здобувачі отримують сертифікат.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам сертифікатної програми

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ІК	+	+	+
ЗК1		+	+
ЗК2	+		
ЗК3	+		+
ФК1	+		
ФК2	+		+
ФК 3		+	
ФК 4		+	+
ФК 5	+	+	+

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

	ЗМ 1	ЗМ 2	ЗМ 3
ПРН1	+	+	
ПРН2	+		+
ПРН3		+	+
ПРН 4		+	+
ПРН 5	+	+	+

Керівник сертифікатної програми _____

Валентина БУРАК

СПІКЕРИ СЕРТИФІКАВАНОЇ ПРОГРАМИ

1. Павло Петренко – начальник відділу сертифікації продукції та послуг, систем управління Державного підприємства «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» ДП «Херсонстандартметрологія»
2. Інна Назаренко – кандидат технічних наук, доцентка кафедри готельно-ресторанної справи Міжнародного класичного університету імені Пилипа Орлика, член дегустаційної комісії