

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

«ОСНОВИ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ»

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 СПИВАКОВСЬКИЙ)
(наказ від «28» лютого 2022 р. № 192-Д)

Розроблено робочою групою у складі:

П.І.П. керівника та членів	Посада (для зовнішніх сумісників в - 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 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						
Ярошенко Наталя Юріївна	Старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи	Національний університет харчових технологій (НУХТ) м. Київ, 2005 р., Диплом спеціаліста КВ № 25919900 від 10.01.2005 р. Спеціальність «Технологія хліба,	-	9 років	<p>1. Yaroshenko N. Study into effect of plant supplements on the quality indicators of gingerbread and similar spice-cakes / M. Kravchenko, N. Yaroshenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. – 5/11 (89). – 45-54. http://journals.uran.ua/eejet/article/view/110168/107169 (Scopus)</p> <p>2. Yaroshenko N. Study of food and energy values of new gingerbread / M. Kravchenko, N. Yaroshenko // Journal Physical Sciences and Engineering» «EUREKA: Life Sciences», – city of Tallinn, 2017. – Number 5(11). – 53-60. http://eu-jr.eu/life/article/view/421/417 (WoS)</p> <p>3. Ярошенко Н. Ю. Технологія пісочного печива з пектином М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко, В. С. Михайлик // Наукові праці: зб. наук. пр. Київський нац. ун-т харчових технологій. – 2018. – Вип. 24., Т. 1, № 2, – С. 232-237.</p>	«Херсонський державний аграрний університет», Інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки Свідцтво про підвищення кваліфікації № СС 00493020/000008-17, реєстраційний номер №8/17, згідно наказу

		<p>кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»</p> <p>Кваліфікація: інженер-технолог</p>		<p>file:///C:/Users/User/Downloads/Npnukht_2018_24_2_28.pdf</p> <p>(фахова стаття)</p> <p>4. Ярошенко Н. Ю. Використання шроту олійних культур у технології борошняних кондитерських виробів / М. Ф. Кравченко, В. С. Михайлик, Н. Ю. Ярошенко // Наукові праці: зб. наук. пр. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Технічні науки. – 2018. – Вип. 2 (28). – С. 392-400.</p> <p>https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/3707/1/9.pdf</p> <p>(фахова стаття)</p>	<p>№30/9 від «01» березня 2017 р.</p> <p>Тема: «Організація самостійної роботи студентів з дисципліни «Технологія харчових продуктів функціонального призначення».</p> <p>144 год/4 кредити</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
Офіційна назва сертифікатної програми	Основи збалансованого харчування
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 https://www.kspu.edu/Education/CertPrograms.aspx
2. Мета сертифікатної програми	
Послідовне формування спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів повноцінного, раціонального і профілактичного харчування людини в різних умовах життя та діяльності з основами нутриціології, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції, організація повноцінного харчування населення та формування у здобувачів творчого підходу при вирішенні питань в практичній діяльності.	
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	Здобувачі отримують знання та вміння про розрахунки фізіологічної потреби організму в харчових та біологічно активних речовинах, обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування, оцінки статусу харчування організму та його порушень; сприяння практичному оволодінню вміннями та навичками розробки наукових засад обґрунтування практичних рекомендацій щодо організації раціонального харчування різних груп населення; вміння оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками й формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам; опанування практичними навичками з основ дієтології до професійної діяльності з обґрунтування та

	організації заходів спрямованих на зміцнення здоров'я населення України.
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування компетентностей, щодо основ раціонального харчування людей; уявлення про науково-обґрунтовані правила і норми використання поживних речовин (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини); формування основ здорового способу життя і грамотної поведінки людей в побуті; відпрацьовування навичок самоконтролю і самореалізації. Ключові слова: нутрієнтний склад, енергетична цінність, теорії та види харчування, раціон, якість.
Особливості програми	Сертифікатна програма скорегована на вивчення саморегуляції та здорового способу життя у процесі професійної діяльності, освоєння та вдосконалення умінь і навичок з різних видів збалансованого харчування та підтримування загального рівня фізичної активності і здоров'я.
4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Отримані програмні результати сприятимуть поглибленню знань комбінування інформаційної технології для формування здорового способу життя, розвитку здоров'язберезувальних умінь і навичок, розвитку фізичних якостей у представників різних груп населення, самостійно розробляти методики і технології для інтегрального гармонійного розвитку людини.
Подальше навчання	Не застосовано
5. Викладання та оцінювання	
Викладання та оцінювання	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
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.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	ІК. Здатність застосування у професійній діяльності знання Конституції України, етичних і правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем; використовувати нормативні і правові документи у сфері збереження та зміцнення здоров'я людини.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 1. Здатність з'ясувати актуальні проблеми сучасних напрямів в фізіології харчування та встановити їх зв'язок зі здоров'ям та працездатністю населення ЗК 2. Здатність до володіння основними теоріями харчування та фізіологічної потреби людини в основних складових продуктів

	<p>харчування;</p> <p>ЗК 3. Здатність до здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 4. Здатність до формулювання теоретичних знань про основи раціонального та оздоровчого харчування.</p> <p>ЗК 5. Здатність складання меню для різного контингенту споживачів та вирішування конкретних завдань відносно корегування раціону харчування.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати харчові продукти за гігієнічними показниками, формулювання висновку щодо їх якості та відповідності стандартам.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність до володіння спеціалізованими концептуальними знаннями на рівні сучасних досягнень науки і техніки, які є основою для оригінального мислення та інноваційної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність визначати мету та завдання власної та колективної діяльності передбачати альтернативні рішення у професійній діяльності</p> <p>ФК 3. Здатність визначити загальні підходи до вибору необхідної оздоровчої технології для корекції стану здоров'я дітей та молоді, що не мають хронічних захворювань.</p> <p>ФК 4. Здатність використовувати під час навчання та виконання професійних завдань базові знання про хімічні основи життєдіяльності організму людини.</p> <p>ФК 5. Здатність генерувати нові ідеї, виявляти фундаментальні проблеми і пропонувати шляхи їх вирішення.</p>
Програмні результати навчання (ПРН)	<p>ПРН 1. Здатність надавати консультації з окремих питань здорового способу життя.</p> <p>ПРН 2. Здатність розробляти практичні рекомендації щодо організації раціонального харчування різних груп населення.</p> <p>ПРН 3 Здатність формувати практичні навички по складанню харчового раціону для різних верст населення.</p> <p>ПРН 4. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування, здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування.</p> <p>ПРН 5. Здатність надавати обґрунтування енергетичної цінності та нутрієнтного складу раціону харчування.</p>
8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напряду програми, що сприяє якісній 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
Змістові модулі сертифікатної програми (II курс, 3 семестр)			
ЗМ 1.	Основні напрями розвитку здорового харчування	46	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Сучасні тенденції у харчуванні. Безпека харчування	56	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Планування раціону та перспективи розвитку молекулярної технології	48	поточне оцінювання
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ		150	диф. залік

Структурно-логічна схема сертифікатної програми



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Формою підсумкової атестації за сертифікатною 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		+	
ЗК 6	+	+	
ФК 1	+		+
ФК 2	+	+	
ФК 3			+
ФК 4		+	+
ФК 5		+	

**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	+		+

Керівник сертифікатної програми _____ Наталя ЯРОШЕНКО