

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Херсонський державний університет

СЕРТИФІКАТНА ПРОГРАМА

**«СУЧАСНИЙ ЕТИКЕТ ТА РЕСТОРАННА КУЛЬТУРА»**

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 лютого 2022 р.

Ректор Херсонського  
державного університету  
\_\_\_\_\_ (Олександр СПИВАКОВСЬКИЙ)  
(наказ від «28» лютого 2022 р. № 192-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>						
<b>Орленко Олена Владиславівна</b>	Завідувачка кафедри, професор	Херсонський державний технічний університет Спеціальність : Економіка підприємств ХЕ № 11581782 від 30.06.1999 р	<b>Доктор економ. наук</b> зі спеціальності економіка та управління національним господарством. Тема дисертації: Теоретико-методологічні та прикладні засади функціонування круп'яної індустрії України Диплом ДД № 006036 від 13.12.2016 р. <b>Атестат доцента</b>	18	<i>Публікації:</i> 1. Socio-economic development of the regions in conditions of transformation. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019; ISBN 978-83-66567-01-6; pp.350 (Розділ 2.5 Use of cultural and artistic approach in hospitality/(Olena Orlenko, Mykola Levchenko. P 168-176) 2. Orlenko Olena. Information System for Decision Support in the Field of Tourism Based on the Use of Spatio-Temporal Data Analysis / Valeria Baranova, Orlenko Olena, Alla Vitiuk, Natalia Yakimenko-Tereschenko, Vyacheslav Lyashenko /International Journal of Advanced Trends in Computer Science and Engineering Available Online at <a href="http://www.warse.org/IJATCSE/static/pdf/file/ijatcse317942020.pdf">http://www.warse.org/IJATCSE/static/pdf/file/ijatcse317942020.pdf</a> <a href="https://doi.org/10.30534/ijatcse/2020/317942020">https://doi.org/10.30534/ijatcse/2020/317942020</a> <b>(Scopus)</b> 3. Olena Orlenko. Information System for Decision Support in the Field of Tourism Based on the Use of	College of Tourism and Ecology in Sucha Beskidzka (Poland), 180 годин (6 кредитів ECTS). 14.07– 14 09.2020 р. Сертифікат № 11/NS/2020 від 14. 09 2020 р. Тема «Innovative educational technologies: European experience and its normative legal implementation in the preparation of experts with economics, hotel and restaurant

			<p>кафедри фінансів і банківської справи № 12 ДЦ 029649 від 23.12.2011 р.</p>	<p>Spatio-Temporal Data Analysis Valeria Baranova , Olena Orlenko , Alla Vitiuk , Natalia Yakimenko-Tereschenko , Vyacheslav Lyashenko International Journal of Advanced Trends in Computer Science and Engineering Available Online at <a href="http://www.warse.org/IJATCSE/static/pdf/file/ijatcse317942020.pdf">http://www.warse.org/IJATCSE/static/pdf/file/ijatcse317942020.pdf</a> <a href="https://doi.org/10.30534/ijatcse/2020/317942020">https://doi.org/10.30534/ijatcse/2020/317942020</a> <b>(Scopus)</b> 4. Орленко О.В. Проблеми і тенденції розвитку міжнародного туризму та вплив на готельне господарство України. International Scientific Journal "Internauka". Series: "Economic Sciences" <a href="https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-9">https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-9</a> <b>(фахова стаття)</b> 5. Потенціал і економіко-технологічні можливості відновлюваної енергетики України. Наукове фахове видання «Сучасні питання економіки і права» - 2019. – № 1.- С.105-110. <b>(фахова стаття)</b> 6. Socio-economic development of the regions in conditions of transformation. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019; ISBN 978-83-66567-01-6; pp.350 (Розділ 2.5 Use of cultural and artistic approach in hospitality /(Olena Orlenko, Mykola Levchenko.P 168-176).<b>(фахова стаття)</b> 7. Проблеми і тенденції розвитку міжнародного туризму та вплив на готельне господарство України // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". - 2020. - №9. <a href="https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-9-6272">https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-9-6272</a> <b>(фахова стаття)</b> 8. «The Analysis of Tourist Preferences in Southern</p>	<p>business, tourism and public administration». 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: «Розвиток професійних компетентностей фахівців готельно-ресторанного бізнесу на основі інноваційних методів та цифрових технологій»</p>
--	--	--	---	---	---

					<p>Ukraine», Zeszyty naukowe tom 17, rocznik IX numer 1/2020 Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii w Suchej Beskidzkiej 34-200 Sucha Beskidzka, 2020, P.33-42.  <a href="file:///C:/Users/YaRozhuk/Downloads/Telegram%20Desktop/zn17a%20%20ЖУРНАЛ%20орленко%2033-42.pdf">file:///C:/Users/YaRozhuk/Downloads/Telegram%20Desktop/zn17a%20%20ЖУРНАЛ%20орленко%2033-42.pdf</a></p> <p>9. Цифровізація індустрії гостинності: тенденції та перспективи// матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Стратегічні пріоритети розвитку економіки, менеджменту, сфери обслуговування та права в умовах інтеграційних процесів (17-18 листопада 2021 р., м. Херсон). – Херсон, 2021. – С. 198-201.  <a href="https://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/FOP/Conference.aspx">https://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/FOP/Conference.aspx</a></p> <p><i>Науково-дослідні роботи:</i> Виконання ініціативної науково-дослідної теми: «Теоретико-прикладні засади формування інноваційного туристичного продукту в сфері гостинності Південного регіону», державний реєстраційний № 0120U104331, дата реєстрації: 17.10.2020 р.</p> <p><b>Член Української Асоціації</b> з розвитку менеджменту та бізнес-освіти. Свідотцтво № 475.</p> <p><b>Член Асоціації</b> шеф-поварів Півдня України. Диплом № 332.</p> <p><b>Член Громадської спілки</b> «Асоціація індустрії гостинності України»</p>	
<b>Члени</b>						
<b>Ярошенко Наталя Юрїївна</b>	Старший викладач кафедри готельно-ресторанн	Національний університет харчових технологій (НУХТ) м.	-	9 років	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.	«Херсонський державний аграрний університет», Інститут

	ої справи	<p>Київ, 2005 р., Диплом спеціаліста КВ № 25919900 від 10.01.2005 р. Спеціальність «Технологія хліба, кондитерськи х, макаронних виробів і харчоконцент ратів» Кваліфікація: інженер-техно лог</p>		<p><a href="http://journals.uran.ua/eejet/article/view/110168/107169">http://journals.uran.ua/eejet/article/view/110168/107169</a> <b>(Scopus)</b> 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. <a href="http://eu-jr.eu/life/article/view/421/417">http://eu-jr.eu/life/article/view/421/417</a> <b>(WoS)</b> 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. <a href="file:///C:/Users/User/Downloads/Npnukht_2018_24_2_28.pdf">file:///C:/Users/User/Downloads/Npnukht_2018_24_2_28.pdf</a> <b>(фахова стаття)</b> 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. <a href="https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/3707/1/9.pdf">https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/3707/1/9.pdf</a> <b>(фахова стаття)</b></p>	<p>підвищення кваліфікації та перепідготовки Свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС 00493020/000008-17, реєстраційний номер №8/17, згідно наказу №30/9 від «01» березня 2017 р. Тема: «Організація самостійної роботи студентів з дисципліни «Технологія харчових продуктів функціонального призначення». 144 год/4 кредити</p>
--	-----------	--	--	---	---

<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	Сучасний етикет та ресторанна культура
Обсяг сертифікатної програми	3 кредити / 90 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 освітніх інтересів та компетенцій особистості й розвиток системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення ресторанної справи.	
<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 знання та вміння про культурні та етичні особливості організації, оволодіння системою поглиблених знань щодо загально наукових та спеціальних методів, професійних методик технологій, які необхідні для забезпечення ефективної сервісної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Основний фокус сертифікатної програми та спеціалізації	Програма забезпечує формування та розвиток професійної компетентності для здійснення діяльності в галузі готельно-ресторанної справи. Ключові слова: етика, етикет, естетика, культура сервісу, послуга, процес, обслуговування, якість, гостинність, комунікація.
Особливості програми	Програма має прикладний характер. Відповідає сучасному тренду щодо організації сервісного процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечування якості обслуговування.

<b>4. Придатність до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
Придатність до працевлаштування	<p>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:</p> <p>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</p>
Подальше навчання	Не застосовано
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
Викладання та оцінювання	<p>Лекції та практичні роботи у спеціалізованих аудиторіях ХДУ, «Лабораторії ресторанних технологій» кафедри готельно-ресторанної справи та туристичного бізнесу</p> <p>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.</p>
Оцінювання	<p>Оцінювання практичних завдань та завдань для самостійної роботи здійснюється за накопичувальною системою відповідно до Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ.</p> <p>Оцінювання знань здобувача здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності, поточної успішності та підсумкового контролю за кожною освітньою компетентністю.</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
Інтегральна компетентність	ІК. Формування компетентностей для засвоєння та ефективного використання у професійній діяльності сучасних методик етикету, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність формування знань про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи.</p> <p>ЗК 2. Здатність використання основ організації обслуговування споживачів підприємств ресторанної та туристичної індустрії, збільшення обсягів продажів і підвищення якості послуг.</p> <p>ЗК 3. Здатність цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 4. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</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, застосовування набутих знань у</p>

	сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійного етикету в процесі фахової діяльності. ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН 1 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. ПРН 2 Впливати на культуру сервісу, концепцію (ідеологію) готельно-ресторанного комплексу. ПРН 3. Формувати стратегію і тактику поведінки на ринку готельно-ресторанних послуг. ПРН 4. Володіти компонентами культури сервісу (етичними, естетичними, організаційними тощо). ПРН 5. Використовувати вміння до організації культурного відпочинку споживачів. ПРН 6. Аналізувати, моделювати на основі існуючих концепцій, сервісні та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
<b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
Кадрове забезпечення	Теоретико-практичну підготовку здобувачів у межах сертифікатної програми забезпечують науково-педагогічні працівники, які відповідають напряму 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
Змістові модулі сертифікатної програми (III курс, 5 семестр)			
ЗМ 1.	Етико-культурні компоненти сучасної людини	32	поточне оцінювання
ЗМ 2.	Естетична культура готельно-ресторанного сервісу	24	поточне оцінювання
ЗМ 3.	Організація процесу обслуговування гостей	34	поточне оцінювання
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ СЕРТИФІКАТНОЇ ПРОГРАМИ</b>		90	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		+	
	+	+	
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		+	+
ПРН 7	+	+	+