

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РІВНЕНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА)»**

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»
спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування
галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка»

Кваліфікація: Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування
(Готельно-ресторанна справа))
Педагог професійного навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ



Голова вченої ради РДГУ
проф. Р.М. Постоловський
(Протокол № 3 від 30.03.2023 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2023 р.

ректор проф. Р.М. Постоловський
Наказ № 35-01-01 від «3» квітня 2023 р.)

Рівне, 2023 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

«Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>Перший</u>
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	<u>Бакалавр</u>
ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ	<u>01 «Освіта/Педагогіка»</u>
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	<u>015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»</u>
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	<u>015.16 Сфера обслуговування</u>
КВАЛІФІКАЦІЯ	<u>Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) Педагог професійного навчання</u>

ВНЕСЕНО:

Гарант ОПП


підпис

к.пед.н., доцент Дупак Н.В.

Розробники програми:

1. Дупак Надія Василівна, к.пед.н., доцент
2. Лісова Світлана Валеріївна, д.пед.н., професор
2. Симонович Наталія Василівна, к.пед.н., доцент


підпис

підпис

підпис

Кафедрою професійної освіти, трудового навчання та технологій

Протокол № 2 від «20» лютого 2023 р.

Завідувач кафедри


підпис

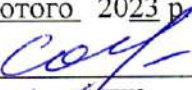
проф. Лісова С.В.

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною комісією факультету документальних комунікацій, менеджменту, технологій та фізики

Протокол № 2 від «21» лютого 2023 р.

Голова НМК факультету


підпис

доц. Савченко О.Р.

Декан факультету


підпис

проф. Юхименко-Назарук І.А.

Голова НМР університету


підпис

проф. Войтович І.С.

Передмова

Освітньо-професійна програма регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» у галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування.

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування розроблена згідно Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 01 – «Освіта / Педагогіка», спеціальності 015 – «Професійна освіта (за спеціалізаціями)», затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460.

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» розроблена робочою групою Рівненського державного гуманітарного університету у складі:

керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Дупак Надія Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Рівненського державного гуманітарного університету.

члени робочої групи:

Лісова Світлана Валеріївна, доктор педагогічних наук, професор кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Рівненського державного гуманітарного університету;

Симонович Наталія Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Рівненського державного гуманітарного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Рудик В.Л.**, директор Рівненського вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі; голова громадської організації «Рівненська обласна асоціація Всеукраїнської асоціації працівників професійно-технічної освіти» (рецензія додається);
- 2. Добридень С.І.**, директор Рівненського кооперативного економіко-правового фахового коледжу (рецензія додається);
- 3. Нищенко Т.В.**, директор Рівненського міжшкільного ресурсного центру (рецензія додається).
- 4. Савченко Л.О.**, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету (рецензія додається).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» за спеціалізацією 015.16 Сфера обслуговування

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, факультет документальних комунікацій, менеджменту, технологій та фізики
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень освіти Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) Педагог професійного навчання
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми реалізується за трьома термінами навчання: - 240 кредитів ЄКТС – 3 роки 10 місяців; - 180 кредитів ЄКТС – 2 роки 10 місяців; - 120 кредитів ЄКТС – 1 рік 10 місяців.
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.
Передумови	Повна загальна середня освіта – термін навчання 3 роки 10 місяців. Фахова передвища освіта – термін навчання 2 роки 10 місяців. Фахова передвища освіта ОПС (ОС) молодший бакалавр, молодший спеціаліст - для спеціальностей галузі 01 Освіта/Педагогіка, спеціальності 015 Професійна освіта; - для спеціальностей галузі 24 Сфера обслуговування, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа термін навчання 1 рік 10 місяців.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	На строк навчання
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.rshu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/bakalavr

2 - Мета освітньої програми	
<p>Формування та розвиток особистості фахівця, який здатний: розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)» і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; здійснювати навчально-педагогічну діяльність у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної та фахової передвищої освіти та практичну діяльність на підприємствах, установах та організаціях сфери послуг; до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя.</p>	
3 - Характеристика освітньої програми	
<p>Предметна область: галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування</p>	<p><u>Об'єкти вивчення та діяльності:</u> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях сфери обслуговування</p> <p><u>Цілі навчання:</u> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки працівників сфери обслуговування та послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області.</u> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі професійного навчання (сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа)). Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p><u>Методи, методика та технології:</u> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики; методика професійного навчання; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосовування на практиці.</p> <p><u>Інструменти та обладнання:</u> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації 015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>

<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p><u>Професійна освіта</u> являє собою процес оволодіння певним рівнем компетентностей з фаху «Готельно-ресторанна справа» з отриманням результату.</p> <p><u>Педагог професійного навчання</u> організовує і проводить теоретичне навчання по загальнопрофесійним і спеціальним навчальним предметам, організує і проводить навчально-виховну роботу, здійснює організаційно-методичну діяльність у навчальних закладах.</p> <p><u>Що вивчають:</u> Навчаючись за даною спеціальністю, студенти проходять навчання за двома напрямками: психолого-педагогічний та галузевий (спеціалізований).</p> <p><u>Ключові слова:</u> освіта, професійна освіта, освітній процес, виховання, навчання, розвиток, готельно-ресторанний комплекс, технології організації готельно-ресторанного обслуговування, матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанного господарства, основні та додаткові послуги в готелях.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Програма враховує регіональну стратегію (Рівненської області) до 2027 року, операційними цілями якої є: підтримка високотехнологічних виробництв та наукових досліджень; створення сприятливих умов для розвитку малого та середнього бізнесу; стимулювання залучення інвестицій; забезпечення розвитку інфраструктури територій; стимулювання економічної активності в громадах; підвищення обізнаності та соціальної активності населення; торгівля та ресторанне господарство, розвиток споживчого ринку.</p>
<p>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</p>	
<p>Придатність до працевлаштування</p>	<p><u>Можливості працевлаштування:</u></p> <p>Майбутні фахівці можуть проводити різні типи і види занять (теорія і практика) в профліцеях, коледжах і технікумах, в службах зайнятості населення, в центрах перепідготовки і підвищення кваліфікації. Вони можуть працювати на посаді педагога професійного навчання, вчителя технології праці та підприємництва, керівника гуртка, викладача загальнотехнічних дисциплін спеціальної технології по комплексу робочих професій в середніх і професійних школах, коледжах, ліцеях, майстром виробничого навчання в системі вищої та середньої професійної освіти.</p> <p><u>Перспективи:</u></p> <p>Випускник може здійснювати професійну діяльність з підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації робітників (службовців) в якості майстра професійного навчання в освітніх установах різних типів і видів. А також має можливість здійснювати професійну діяльність в якості працівника відповідно до отриманої спеціалізації на підприємствах різних організаційно-правових форм власності.</p>

	<p>https://abiturients.info/uk/oblast-znaniy-new/01-osvita/015-professionalnoe-obrazovanie-po-specialnostyam</p> <p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 зі змінами:</p> <p>33 Фахівці в галузі освіти 334 Інші фахівці в галузі освіти 3340 Педагог професійного навчання 34 Інші фахівці 341 Фахівці в галузі фінансів та торгівлі 3414 Фахівець з готельного обслуговування 24 Інші професіонали 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p>
Подальше навчання	Мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Викладання на засадах студентоцентрованого та компетентнісно-орієнтованого навчання з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, мультимедійних лекцій, практичних та лабораторних занять, проходження практик, із залученням самоосвіти. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційне освітнє середовище.
Оцінювання	<p><u>Види контролю:</u> за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату; за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий: залік, екзамен) та відтермінований.</p> <p><u>Форми контролю:</u> усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація науково-педагогічної роботи; захист лабораторних і практичних робіт, захист звітів з практик та курсових робіт (проектів), атестація (атестаційний екзамен).</p> <p><u>Оцінювання навчальних досягнень:</u> 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100-бальна система та шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації «Сфера

	обслуговування (Готельно-ресторанна справа)» і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>ЗК06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
Спеціальні (фахові) компетентності	<p>СК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>СК 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>СК 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>СК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>СК 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>СК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>СК 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації</p>

	<p>«Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».</p> <p>СК 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».</p> <p>СК 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>СК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>СК 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>СК 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>СК 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>СК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».</p> <p>СК 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».</p>
--	---

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

<p>ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p>ПРН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».</p> <p>ПРН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПРН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.</p> <p>ПРН 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.</p> <p>ПРН 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.</p> <p>ПРН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.</p> <p>ПРН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ПРН 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що</p>
--

стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПРН 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)», на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою.

ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проектувати і реалізувати навчальні проекти.

ПРН 12. Уміти проектувати і реалізувати розвивальні проекти.

ПРН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.

ПРН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.

ПРН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПРН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

ПРН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

ПРН 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

ПРН 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

ПРН 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.

ПРН 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.

ПРН 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.

ПРН 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

ПРН 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

Науково-педагогічні працівники, які здійснюють освітній процес, мають відповідну освіту, стаж науково-педагогічної роботи та рівень наукової та професійної активності, що відповідає державним вимогам.

Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення дозволяє повністю забезпечити освітній процес протягом усього циклу підготовки за освітньою програмою. Стан приміщень засвідчено санітарно-технічними паспортами, що відповідають існуючим нормативним актам.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання інформаційного освітнього середовища Рівненського державного гуманітарного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу.
9 - Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та закладами вищої освіти й науковими установами України. Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність Рівненського державного гуманітарного університету: https://www.rshu.edu.ua/images/navch/pol_akadem_mob_2019.pdf
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та зарубіжними закладами вищої освіти. Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність Рівненського державного гуманітарного університету: https://www.rshu.edu.ua/images/navch/pol_akadem_mob_2019.pdf
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе. Іноземним абітурієнтам: https://mon.gov.ua/ua/news/vstup-2022-shobi-stati-studentom-zakladu-vishoyi-osviti-v-ukrayini-inozemcyu-potribno-zdijsniti-pyat-krokv

2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент ОП

(з 1 по 8-й семестри 240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

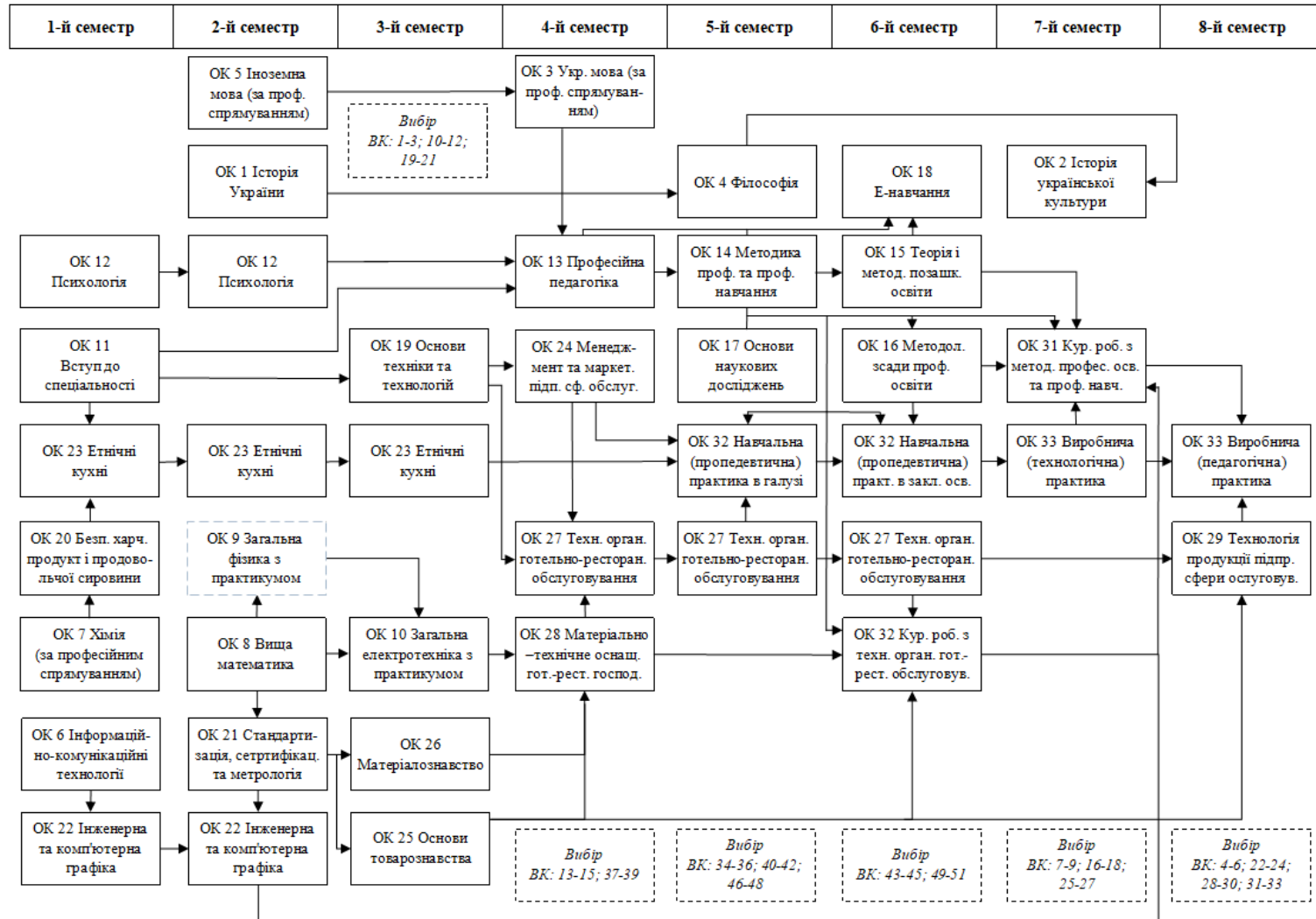
Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK1	Історія України	3	Екзамен
OK2	Історія української культури	3	Екзамен
OK3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
OK4	Філософія	3	Екзамен
OK5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
OK6	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK7	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік
OK8	Вища математика	4	Залік
OK9	Загальна фізика з практикумом	4	Екзамен
OK10	Загальна електротехніка з практикумом	3	Екзамен
OK11	Вступ до спеціальності	3	Залік
OK12	Психологія	7	Екзамен, залік
OK13	Професійна педагогіка	5	Екзамен
OK14	Методика професійного та профільного навчання	5	Екзамен
OK15	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен
OK16	Методологічні засади професійної освіти	4	Екзамен
OK17	Основи наукових досліджень	3	Залік
OK18	Е-навчання	5	Залік
OK19	Основи техніки і технологій	3	Залік
OK20	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	5	Екзамен
OK21	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен
OK22	Інженерна та комп'ютерна графіка	7	Екзамен, залік
OK23	Етнічні кухні	15	Залік, залік, залік
OK24	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен
OK25	Основи товарознавства в галузі	5	Екзамен
OK26	Матеріалознавство	3	Екзамен
OK27	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	14	Екзамен, екзамен, екзамен
OK28	Матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанних господарств	6	Залік

ОК29	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	4	Екзамен
ОК30	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	3	Залік (д)
ОК31	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	3	Залік (д)
ОК32	Навчальна (пропедевтична) практика в галузі	3	2 тижні, залік
ОК33	Навчальна (пропедевтична) практика в закладах освіти	3	2 тижні, залік
ОК34	Виробнича (технологічна) практика	12	8 тижнів, залік (д)
ОК35	Виробнича (педагогічна) практика	12	8 тижнів, залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	22екз.,19зал.
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1/ ВК2/ ВК3	БЖД з ОПП / Релігієзнавство / Вибір	3	Залік
ВК4/ ВК5/ ВК6	Конфліктологія / Теорія і практика ефективної комунікації / Вибір	3	Залік
ВК7/ ВК8/ ВК9	Інклюзивна освіта / Правознавство / Вибір	3	Залік
ВК10/ ВК11/ ВК12	Основи проектування і моделювання / Світова культура та мистецтво / Вибір	3	Залік
ВК13/ ВК14/ ВК15	Основи дизайну / Корпоративний сервіс у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	3	Залік
ВК16/ ВК17/ ВК18	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Тренінгові технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен
ВК19/ ВК20/ ВК21	Основи САПР / Іміджеві та PR-технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	5	Екзамен
ВК22/ ВК23/ ВК24	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Управління проектами / Вибір	4	Екзамен
ВК25/ ВК26/ ВК27	Сервісологія і сервісна діяльність / Технологія надання додаткових послуг готельно-ресторанного сервісу / Вибір	5	Екзамен
ВК28/ ВК29/ ВК30	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір	3	Залік
ВК31/ ВК32/ ВК33	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен

ВК34/ ВК35/ ВК36	Креативні технології в професійній освіті / Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	4	Екзамен
ВК37/ ВК38/ ВК39	Готельна індустрія України / Міжнародна готельна індустрія / Вибір	3	Залік
ВК40/ ВК41/ ВК42	Дизайн страв і кулінарних виробів / Інженерно- педагогічна творчість / Вибір	3	Залік
ВК43/ ВК44/ ВК45	Технологія створення власної справи / Організація спеціалізованого обслуговування / Вибір	3	Залік
ВК46/ ВК47/ ВК48	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Інноваційні технології готельно- ресторанної справи / Вибір	4	Залік
ВК49/ ВК50/ ВК51	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір	3	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60	7екз., 10зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

(з 1 по 8-й семестри 240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)



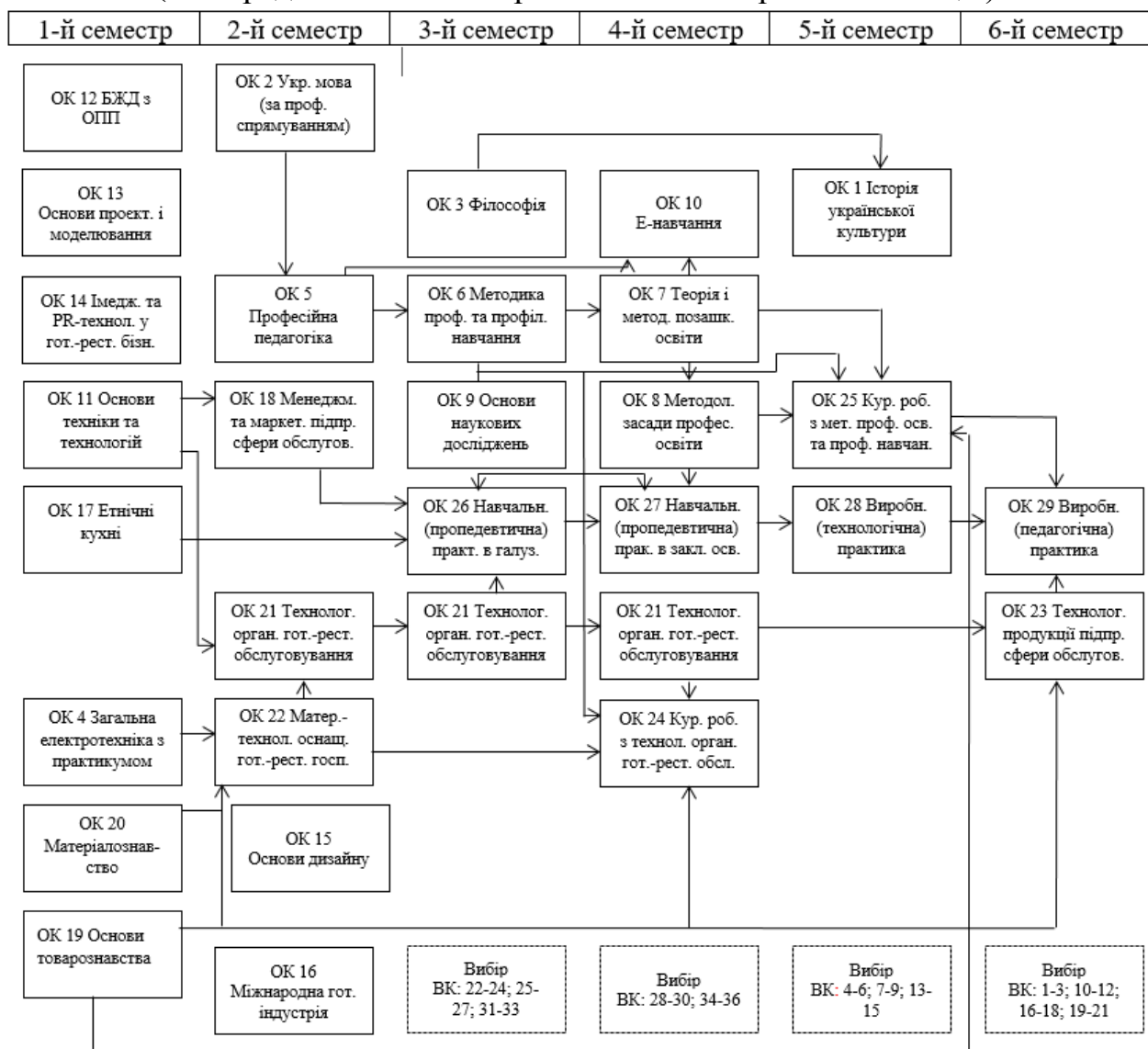
2.3. Перелік компонент ОП

(180 кредитів ЄКТС – термін навчання 2 роки 10 місяців)

Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК1	Історія української культури	3	Екзамен
ОК2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК3	Філософія	3	Екзамен
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК4	Загальна електротехніка з практикумом	3	Екзамен
ОК5	Професійна педагогіка	5	Екзамен
ОК6	Методика професійного та профільного навчання	5	Екзамен
ОК7	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен
ОК8	Методологічні засади професійної освіти	4	Екзамен
ОК9	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК10	Е-навчання	5	Залік
ОК11	Основи техніки і технологій	3	Залік
ОК12	БЖД з ОПП	3	Залік
ОК13	Основи проектування і моделювання	3	Залік
ОК14	Іміджеві та PR-технології у готельно-ресторанному бізнесі	5	Екзамен
ОК15	Основи дизайну	3	Залік
ОК16	Міжнародна готельна індустрія	3	Залік
ОК17	Етнічні кухні	5	Залік
ОК18	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен
ОК19	Основи товарознавства в галузі	5	Екзамен
ОК20	Матеріалознавство	3	Екзамен
ОК21	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	14	Екзамен, екзамен, екзамен
ОК22	Матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанних господарств	6	Залік
ОК23	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	4	Екзамен
ОК24	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	3	Залік (д)
ОК25	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	3	Залік (д)
ОК26	Навчальна (пропедевтична) практика в галузі	3	2 тижні, залік
ОК27	Навчальна (пропедевтична) практика в закладах освіти	3	2 тижні, залік
ОК28	Виробнича (технологічна) практика	12	8 тижнів, залік (д)
ОК29	Виробнича (педагогічна) практика	12	8 тижнів,

			залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		137	1бекз.,15зал.
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1/ ВК2/ ВК3	Конфліктологія / Теорія і практика ефективної комунікації / Вибір	3	Залік
ВК4/ ВК5/ ВК6	Інклюзивна освіта / Правознавство / Вибір	3	Залік
ВК7/ ВК8/ ВК9	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Тренінгові технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен
ВК10/ ВК11/ ВК12	Імітаційне моделювання в роботі готельно- ресторанного комплексу / Управління проектами / Вибір	4	Екзамен
ВК13/ ВК14/ ВК15	Сервісологія і сервісна діяльність / Технологія надання додаткових послуг готельно- ресторанного сервісу / Вибір	5	Екзамен
ВК16/ ВК17/ ВК18	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір	3	Залік
ВК19/ ВК20/ ВК21	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен
ВК22/ ВК23/ ВК24	Креативні технології в професійній освіті / Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	4	Екзамен
ВК25/ ВК26/ ВК27	Дизайн страв і кулінарних виробів / Інженерно- педагогічна творчість / Вибір	3	Залік
ВК28/ ВК29/ ВК30	Технологія створення власної справи / Організація спеціалізованого обслуговування / Вибір	3	Залік
ВК31/ ВК32/ ВК33	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Інноваційні технології готельно- ресторанної справи / Вибір	4	Залік
ВК34/ ВК35/ ВК36	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір	3	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		43	бекз., бзал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		180	

2.4. Структурно-логічна схема ОП (180 кредитів ЄКТС – термін навчання 2 роки 10 місяців)



2.5. Перелік компонент ОП

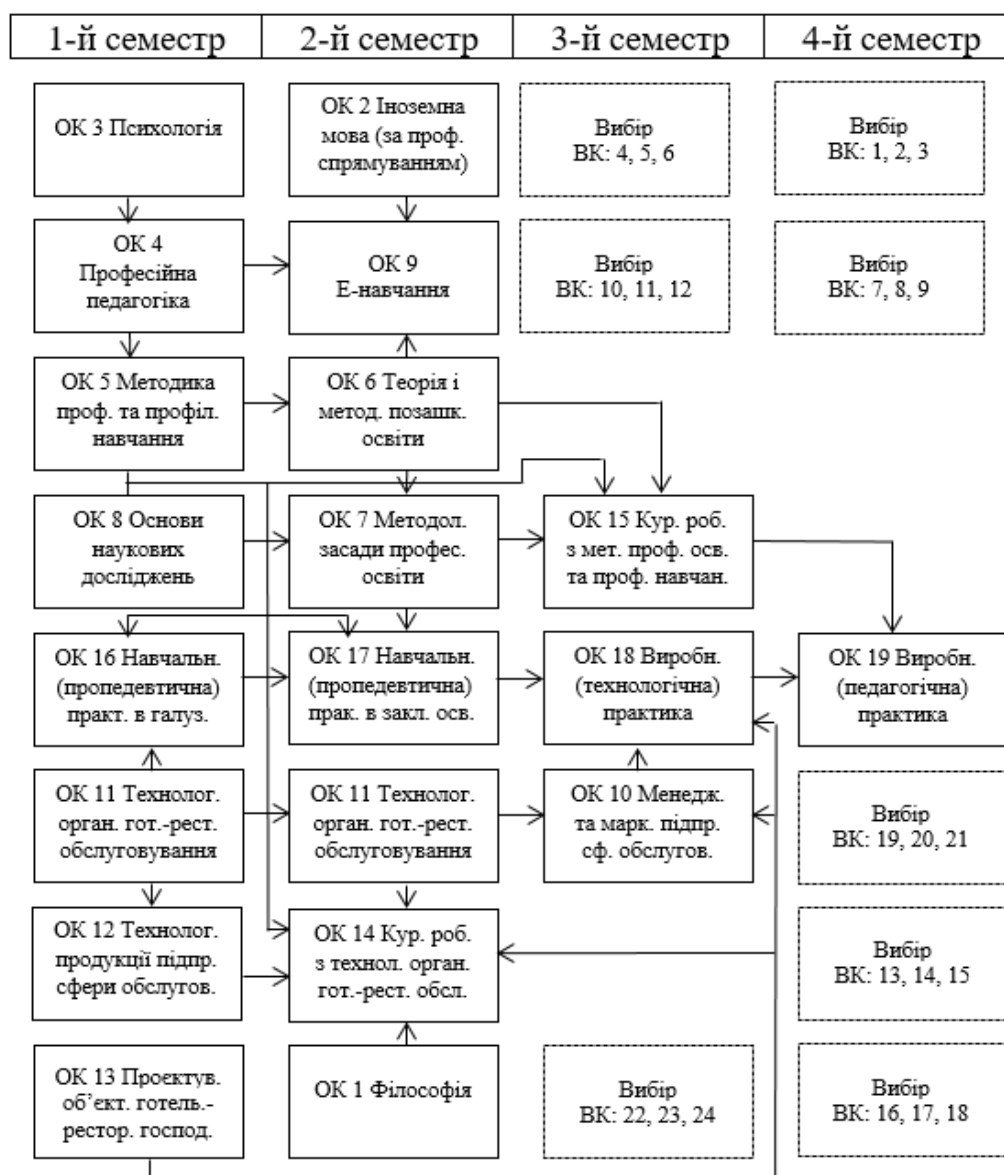
(120 кредитів ЄКТС – термін навчання 1 рік 10 місяців)

Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК1	Філософія	3	Екзамен
ОК2	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК3	Психологія	3	Залік
ОК4	Професійна педагогіка	3	Залік
ОК5	Методика професійного та профільного навчання	5	Екзамен
ОК6	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен
ОК7	Методологічні засади професійної освіти	4	Екзамен
ОК8	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК9	Е-навчання	5	Залік
ОК10	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	3	Залік
ОК11	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	10	Екзамен, екзамен
ОК12	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	4	Екзамен
ОК13	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	Залік
ОК14	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	3	Залік (д)
ОК15	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	3	Залік (д)
ОК16	Навчальна (пропедевтична) практика в галузі	3	2 тижні, залік
ОК17	Навчальна (пропедевтична) практика в закладах освіти	3	2 тижні, залік
ОК18	Виробнича (технологічна) практика	12	8 тижнів, залік (д)
ОК19	Виробнича (педагогічна) практика	12	8 тижнів, залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		90	8екз.,12зал.
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1/ ВК2/ ВК3	Конфліктологія / Теорія і практика ефективної комунікації / Вибір	3	Залік
ВК4/ ВК5/ ВК6	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Тренінгові технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен
ВК7/ ВК8/ ВК9	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Управління проектами / Вибір	4	Екзамен

ВК10/ ВК11/ ВК12	Сервісологія і сервісна діяльність / Технології надання додаткових послуг готельно-ресторанного сервісу / Вибір	5	Екзамен
ВК13/ ВК14/ ВК15	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір	3	Залік
ВК16/ ВК17/ ВК18	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	4	Екзамен
ВК19/ ВК20/ ВК21	Креативні технології в професійній освіті / Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	4	Екзамен
ВК22/ ВК23/ ВК24	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір	3	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонентів:		30	бекз., 2зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.6. Структурно-логічна схема ОП

(120 кредитів ЄКТС – термін навчання 1 рік 10 місяців)



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізації 015.16 Сфера обслуговування проводиться у формі атестаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) Педагог професійного навчання.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі атестаційного екзамену (екзаменів).
Вимоги до атестаційного екзамену (екзаменів)	Атестаційний екзамен (екзамени) передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою.

6. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Рівненському державному гуманітарному університеті функціонує система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості), яка передбачає здійснення таких процедур і заходів:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;
- 3) щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, науково-педагогічних і педагогічних працівників закладу вищої освіти та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти, на інформаційних стендах та в будь-який інший спосіб;
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних, наукових і науково-педагогічних працівників;
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи здобувачів вищої освіти за кожною освітньою програмою;
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;
- 7) забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені вищої освіти та кваліфікації;
- 8) забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових працях працівників закладів вищої освіти і здобувачів вищої освіти;
- 9) інших процедур і заходів.

Система забезпечення закладом вищої освіти якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (система внутрішнього забезпечення якості) може за поданням Рівненським державним гуманітарним університетом оцінюватися Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти або акредитованими ним незалежними установами оцінювання та забезпечення якості вищої освіти на предмет її відповідності вимогам до системи забезпечення якості вищої освіти, що затверджуються Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти, та міжнародним стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості вищої освіти.

**Гарант освітньої програми,
керівник робочої групи, к.п.н., доц.**



підпис

Дупак Н.В.