

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

спеціальності А5.16 Професійна освіта (Сфера обслуговування)

спеціалізація Сфера обслуговування

галузі знань А Освіта

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

Педагог професійного навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради РДГУ



Роман ПАВЕЛКІВ

(протокол № 1 від 13.08.2026



Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з 01.09.2026



в.о. ректора Роман ПАВЕЛКІВ

Наказ № 120-осн/г від «19» серпня 2026 р.)

Рівне, 2026 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

Перший

Бакалавр

А Освіта

A5.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ
КВАЛІФІКАЦІЯ

Сфера обслуговування

Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))

Педагог професійного навчання

ВНЕСЕНО:

Гарант ОПП


підпис

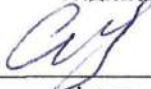
Надія ДУПАК

Розробники програми:

1. Світлана ЛІСОВА


Підпис

2. Наталія СИМОНОВИЧ


підпис

Кафедрою технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки
Протокол № 7 від «25» травня 2026 р.

Завідувач кафедри


підпис

Світлана ЛІСОВА

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною комісією факультету менеджменту, економіки і природничо-технологічної освіти

Протокол № 9 від «15» червня 2026 р.

Голова НМК факультету


підпис

Ольга САВЧЕНКО

Декан факультету


Підпис

Ірина ЮХИМЕНКО-НАЗАРУК

Голова НМР університету


підпис

Ігор ВОЙТОВИЧ

Передмова

Освітньо-професійна програма регламентує нормативні, компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» у галузі знань А Освіта за спеціальністю А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація «Сфера обслуговування».

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань А Освіта за спеціальністю А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація «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.

Виконано вимоги Професійного стандарту «Педагог професійного навчання»(затверджений наказом Інституту професійної освіти НАПН України №38-ОД від 29.12.2022 р.).

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта за спеціальністю А5 «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, доцент кафедри технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки Рівненського державного гуманітарного університету.

члени робочої групи:

Лісова Світлана Валеріївна, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки Рівненського державного гуманітарного університету;

Симонович Наталія Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки Рівненського державного гуманітарного університету.

стейкхолдери:

- 1. Степанченко О.М.**, директор Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій (рецензія додається);
- 2. 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);
- 3. Белінська О.М.**, виконуюча обов'язки директора Рівненського кооперативного економіко-правового коледжу (рецензія додається).
- 4. Севрук Л.В.**, завідувач технологічного відділення Рівненського кооперативного економіко-правового коледжу, викладач вищої категорії, викладач методист.
- 5. Сухецька А.С.**, голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій, викладач, спеціаліст вищої категорії, старший викладач.

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» за спеціалізацією Сфера обслуговування

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, факультет менеджменту, економіки і природничо-технологічної освіти
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 двома термінами навчання: - 240 кредитів ЄКТС – 3 роки 10 місяців; - 180 кредитів ЄКТС – 2 роки 10 місяців. Для вступників на основі НРК 5,6,7 може бути визнано та перезараховано 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої програми підготовки.
Форми навчання	Денна, заочна
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.
Передумови	Наявність: - повної загальної середньої освіти - термін навчання 3 роки 10 місяців; - освітнього рівня молодшого бакалавра (фахового молодшого бакалавра) або освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за іншими спеціальностями - термін навчання 2 роки 10 місяців.
Мова(и) викладання	Українська
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	
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.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область: галузь знань А «Освіта», спеціальність А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація Сфера обслуговування	<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 <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). <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). <u>Методи, методики 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. <u>Інструменти та обладнання:</u> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціальності А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<u>Професійна освіта</u> являє собою процес оволодіння певним рівнем компетентностей з фаху «Готельно-ресторанна справа» з отриманням результату. <u>Педагог професійного навчання</u> організовує і проводить теоретичне навчання по загальнопрофесіональним і спеціальним навчальним предметам, організовує і проводить навчально-виховну роботу, здійснює організаційно-методичну діяльність у навчальних

	зкладах. <u>Що вивчають:</u> Навчаючись за даною спеціальністю, студенти проходять навчання за двома напрямками: психолого-педагогічний та галузевий (спеціалізований). <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.
Особливості програми	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.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Заклади профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; підприємства, установи та організації сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа). Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 зі змінами: <i>3340 Педагог професійного навчання</i>
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	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, практичне, дослідницьке, проєктне навчання із використанням загальних і професійно-орієнтованих методик навчально-пізнавальної діяльності. Організація освітнього процесу із застосуванням LMS Moodle, Google Workspace, MS Teams <i>Організаційні форми навчання:</i> колективне, групове та інтегративне навчання; лекції, семінарські, практичні, лабораторні, індивідуальні заняття, консультації, проходження практик. <i>Технології навчання:</i> інформаційно-комунікаційні, дистанційні, модульні, імітаційні, дискусійні, проблемні технології навчання, технології дослідницького навчання, технології навчання у співробітництві, проєктивна освіта, самонавчання.

Оцінювання	<i>Види контролю:</i> поточний, тематичний, модульний, підсумковий, самоконтроль. <i>Оцінювання:</i> усне або письмове опитування, тестування, проекти, реферати, есе, захист лабораторних і практичних робіт, захист науково-дослідницьких робіт, презентації результатів виконаних завдань та досліджень, звіти про проходження практик, заліки, екзамени, атестаційний іспит. <i>Оцінювання навчальних досягнень:</i> 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). Грунтується на дотриманні академічної доброчесності.
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)	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. 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. ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 08. Здатність працювати в команді. ЗК09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем. ЗК 12. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. ЗК 13. Здатність до національного спротиву.
Спеціальні (фахові)	СК 01. Здатність застосовувати освітні теорії та методології

компетентності	у педагогічній діяльності. СК 02. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. СК 03. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. СК 04. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення. СК 05. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. СК 06. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. СК 07. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)». СК 08. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)». СК 09. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти. СК 10. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. СК 11. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук. СК 12. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі. СК 13. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих. СК 14. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)». СК 15. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».
7 – Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів. 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)».	

- ПРН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.
- ПРН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.
- ПРН 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.
- ПРН 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.
- ПРН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
- ПРН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.
- ПРН 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що 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 проєктувати і реалізувати навчальні проєкти.
- ПРН 12. Уміти проєктувати і реалізувати розвивальні проєкти.
- 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, проєктуванням 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. ПРН 26. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. ПРН 27. Уміння надавати домедичну допомогу, застосовувати тактичні навички для захисту та евакуації, виконувати базові дії зі стрілецькою зброєю, дотримуватись норм мінної безпеки. ПРН 28. Уміння користуватися сучасними навігаційними системами та засобами зв'язку, виявляти й протидіяти інформаційним впливам.	
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 відповідає державним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу за спеціальністю А5 Професійна освіта спеціалізацією Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа).
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання інформаційного освітнього середовища Рівненського державного гуманітарного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу: – офіційний сайт РДГУ: rshu.edu.ua; – сайт бібліотеки РДГУ: library.rshu.edu.ua; – сайт кафедри: sites.google.com/rshu.edu.ua/ktotnt
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.

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

2.1. Перелік компонент ОП

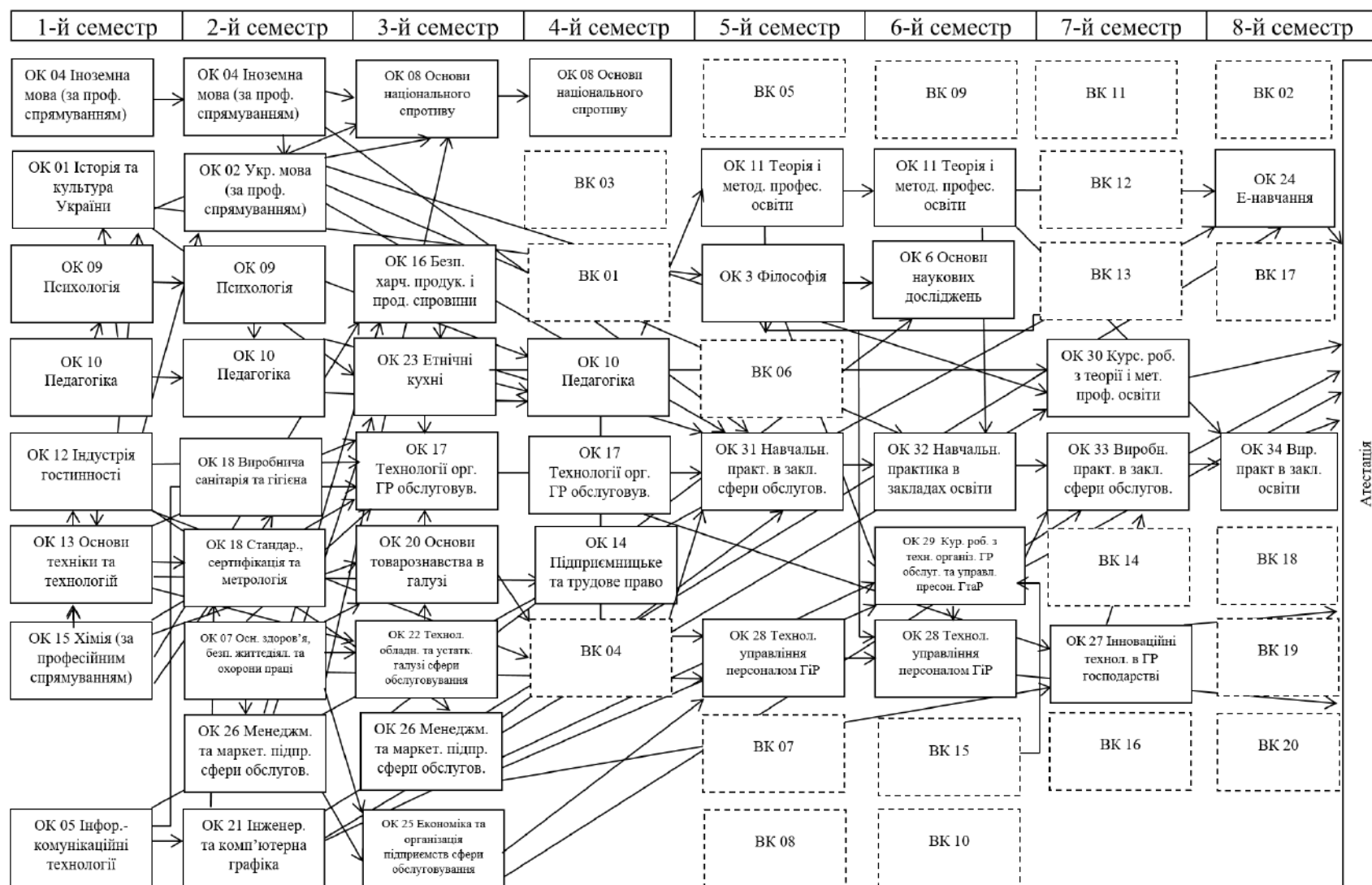
(з 1 по 8-й семестри 240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кр-тів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
	I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ		
OK01	Історія та культура України	4	Екзамен (1 семестр)
OK02	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен (2 семестр)
OK03	Філософія	3	Екзамен (5 семестр)
OK04	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен (2 семестр)
OK05	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік (1 семестр)
OK06	Основи наукових досліджень	3	Екзамен (6 семестр)
OK07	Основи здоров'язбереження, безпеки життєдіяльності та охорони праці	3	Екзамен (2 семестр)
OK08	Основи національного спротиву	5	Залік (д) (4 семестр)
	II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ		
OK09	Психологія	9	Екзамен (1 семестр), Залік (1 семестр), Залік (2 семестр)
OK010	Педагогіка	13	Екзамен (2 семестр), Залік (1 семестр), Екзамен (4 семестр), Залік (4 семестр)
OK11	Теорія і методика професійної освіти	10	Екзамен, екзамен (5,6 семестр)
OK12	Індустрія гостинності	3	Залік (1 семестр)
OK13	Основи техніки і технологій	4	Залік (1 семестр)
OK14	Підприємницьке та трудове право	4	Екзамен (4 семестр)
OK15	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік (1 семестр)
OK16	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	3	Екзамен (3 семестр)
OK17	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	15	Залік, екзамен (3,4 семестр)
OK18	Виробнича санітарія та гігієна	4	Залік (2 семестр)
OK19	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Залік (2 семестр)
OK20	Основи товарознавства в галузі	3	Залік (3 семестр)
OK21	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	Залік (2 семестр)
OK22	Технологічне обладнання та устаткування галузі сфери обслуговування	4	Екзамен (3 семестр)
OK23	Етнічні кухні	5	Залік (3 семестр)
OK24	Е-навчання	3	Екзамен (8 семестр)
OK25	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування	3	Екзамен (3 семестр)
OK26	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен (3 семестр)
OK27	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	3	Екзамен (7 семестр)
OK28	Технології управління персоналом готелю і ресторану	11	Екзамен, екзамен, екзамен (5,6 семестр)
OK29	Курсовий проект з технологій організації готельно-ресторанного обслуговування та управління персоналом готелю та ресторану	3	Залік (д) (6 семестр)
OK30	Курсовий проект з теорії і методики професійної освіти	3	Залік (д) (7 семестр)
OK31	Навчальна практика в закладах сфери	3	Залік

	обслуговування		(5 семестр)
ОК32	Навчальна практика в закладах освіти	6	Залік (6 семестр)
ОК33	Виробнича практика в закладах сфери обслуговування	9	Залік (д) (7 семестр)
ОК34	Виробнича практика в закладах освіти	12	Залік (д) (8 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	23 екз., 18 зал.
Вибіркові компоненти ОП			
ВК 01	Вибір із загальноуніверситетського переліку	3	Залік (4 семестр)
ВК 02	Вибір із загальноуніверситетського переліку	3	Залік (8 семестр)
ВК 03	Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК 04	Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК 05	Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 06	Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 07	Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 08	Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 09	Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК 10	Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК 11	Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК 12	Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 13	Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 14	Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 15	Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 16	Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 17	Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 18	Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 19	Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 20	Вибір	3	Залік (8 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60	3 екз., 17 зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	26 екз., 35 зал.

2.2. Структурно-логічна схема ОП

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



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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 цим стандартом та освітньою програмою.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

ОП (240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

Компо- ненти	ЗК 01	ЗК 02	ЗК 03	ЗК 04	ЗК 05	ЗК 06	ЗК 07	ЗК 08	ЗК 09	ЗК 10	ЗК 11	ЗК 12	ЗК 13	СК 01	СК 02	СК 03	СК 04	СК 05	СК 06	СК 07	СК 08	СК 09	СК 10	СК 11	СК 12	СК 13	СК 14	СК 15
OK1	+	+			+				+						+													
OK2			+	+			+	+						+	+	+	+					+	+			+		+
OK3	+	+			+				+						+													
OK4		+	+	+			+	+	+					+	+	+	+					+	+			+		+
OK5						+	+											+								+	+	+
OK6	+	+			+					+			+									+			+	+	+	+
OK7	+	+			+		+			+										+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK8	+	+			+							+											+					
OK9	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK10	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK11	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK12	+	+			+	+	+			+									+	+	+	+	+	+	+	+		+
OK13	+	+			+	+	+			+										+	+	+	+	+	+	+		+
OK14	+	+	+		+	+	+	+	+												+	+	+			+	+	+
OK15					+	+	+			+								+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK16	+	+			+	+	+			+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK17	+	+	+		+	+	+	+	+	+										+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK18	+	+			+	+	+			+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK19	+	+	+		+	+	+	+	+												+	+	+			+	+	+
OK20					+	+	+			+										+	+		+	+	+	+	+	+
OK21					+	+	+			+								+		+	+			+	+	+	+	+
OK22						+	+													+	+		+	+	+	+	+	+
OK23		+	+		+	+	+	+	+	+								+		+	+		+	+	+	+	+	+
OK24						+	+											+								+	+	+
OK25	+	+			+	+	+		+	+								+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK26	+	+			+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK27		+	+			+	+	+	+											+	+		+	+	+	+	+	+
OK28	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK29	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK30	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK31	+				+	+	+		+	+								+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK32		+	+		+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK33	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+					+		+	+	+	+	+	+	+	+	+
OK34	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
BK01- 20	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Примітка: Вибіркові дисципліни (BK1-BK20) позначаються «*» – конкретні відповідності залежать від обраних курсів.

5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідним компонентам освітньої програми

ОП (240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

Компо- ненти ОП	ПРН1	ПРН2	ПРН3	ПРН4	ПРН5	ПРН6	ПРН7	ПРН8	ПРН9	ПРН10	ПРН11	ПРН12	ПРН13	ПРН14	ПРН15	ПРН16	ПРН17	ПРН18	ПРН19	ПРН20	ПРН21	ПРН22	ПРН23	ПРН24	ПРН25	ПРН26	ПРН27	ПРН28
OK1	+		+																									
OK2					+	+																						
OK3	+		+																									
OK4				+	+	+																						
OK5									+													+						
OK6									+														+			+		
OK7		+					+									+												
OK8																											+	+
OK9				+						+	+		+	+	+						+				+		+	+
OK10								+		+	+	+	+	+	+										+			
OK11								+			+	+	+	+	+						+							
OK12		+					+												+									
OK13		+																	+				+					
OK14		+																			+							
OK15																	+	+	+									
OK16		+					+										+	+	+	+								
OK17																+		+	+	+	+	+						
OK18		+					+										+	+	+									
OK19		+																			+							
OK20																+		+			+							
OK21									+								+	+										
OK22																+			+									
OK23																+	+	+	+		+							
OK24									+													+						
OK25												+					+						+	+				
OK26							+	+	+			+											+	+				
OK27																			+		+							
OK28				+				+													+				+	+		
OK29				+				+								+		+	+	+	+			+	+	+		
OK30									+	+	+	+	+	+	+						+				+	+	+	
OK31								+			+					+		+	+					+				
OK32								+			+		+	+	+										+			
OK33																+	+	+	+		+			+		+		
OK34								+		+	+	+	+	+	+						+		+		+	+		
BK01-20	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Примітка: Вибіркові дисципліни (BK1-BK20) позначаються «*» – конкретні відповідності залежать від обраних курсів.

Програмні результати навчання	Компетентності																										
	Інтегр.	Загальні компетентності											Спеціальні (фахові) компетентності														
		K01	K02	K03	K04	K05	K06	K07	K08	K09	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21	K22	K23	K24	K25	K26
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
ПР 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі.	+		+					+					+		+	+	+	+									+
ПР 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти.	+							+				+			+	+											+
ПР 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.	+							+		+			+		+	+	+	+								+	+
ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі (відповідно до спеціалізації).	+							+											+	+		+	+	+	+	+	+
ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.	+						+										+		+	+			+	+	+		+
ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).							+	+	+		+								+	+		+	+		+	+	+
ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі (відповідно до спеціалізації).	+						+	+											+	+		+	+	+	+		+
ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.	+	+	+						+	+		+								+	+				+		+
ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.	+		+	+			+	+	+	+										+					+	+	+
ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.	+						+	+									+							+	+	+	+
ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.	+	+	+			+					+									+			+	+		+	+
ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі/сфери.	+	+				+	+	+		+	+						+		+	+	+	+		+	+	+	+
ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.	+	+		+				+	+	+		+		+							+				+		+

7. 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**



підпис

Надія ДУПАК