

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РІВНЕНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ


ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
015 ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА. СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ
(ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА)

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта/Педагогіка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ


Голова Вченої ради
проф. Постолювський Р.М.
(протокол № 4 від 25.04.2019 р.)

Освітня програма вводить в дію
з _____ 2019 р.


Ректор проф. Постолювський Р.М.
(Наказ № 84- 01-01 від «13» травня 2019 р.)

Рівне – 2019

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта / Педагогіка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)
КВАЛІФІКАЦІЯ	бакалавр професійної освіти, педагог практичного навчання в галузі туризму та готельно-ресторанного обслуговування
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	Готельно-ресторанна справа

Розробники програми:

1. С.В. Лісова, доктор педагогічних наук, професор
2. Н.В. Дупак, кандидат педагогічних наук, доцент
3. Д.В. Сингаївський, кандидат педагогічних наук, доцент

ВНЕСЕНО

Кафедрою теорії і методики професійної освіти
Протокол № 4 від 17.04. 2019 р.

Завідувач кафедри  проф. С.В. Лісова

ПОГОДЖЕНО

Вченою радою фізико-технологічного факультету
протокол № 4 від 23.04. 2019 р.

Голова вченої ради  доц. Д.В. Сингаївський

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою Рівненського державного гуманітарного університету
Протокол № 4 від 25 квітня 2019 р.

Голова Вченої ради  проф. Р.М. Постолювський



°РДГУ, 2019

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) розроблена як тимчасовий документ до введення в дію Стандарту вищої освіти за відповідним рівнем вищої освіти проектною групою Рівненського державного гуманітарного університету у складі:

керівник проектної групи (гарант освітньої програми):

Лісова С.В, д.п.н., професор, професор кафедри теорії і методики професійної освіти

члени проектної групи:

Дупак Н.В., к.п.н., доцент кафедри теорії і методики професійної освіти

Сингаївський Д.В., к.п.н., доцент кафедри технологічної освіти

Ця програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Рівненського державного гуманітарного університету.

1. Профіль освітньої програми за спеціальністю 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, фізико-технологічний факультет
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	бакалавр професійної освіти, педагог практичного навчання в галузі туризму та готельно-ресторанного обслуговування
Офіційна назва освітньої програми	«Професійна освіта. Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний / 240 кредитів ЄКТС (термін навчання 3 роки 10 місяців), 120 кредитів ЄКТС (термін навчання 1 рік 10 місяців)
Акредитуюча організація	Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, ступеня молодший бакалавр (молодший спеціаліст)
Мова(и) викладання	Державна (українська) мова
Термін дії освітньої програми	До введення в дію стандарту вищої освіти, але не більше 5 років
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.rshu.edu.ua
2 - Мета освітньої програми	
Формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності у сфері обслуговування. Формування та розвиток особистості фахівця рівня «бакалавр», який здатний: вирішувати типові професійні завдання у сфері обслуговування, здійснювати навчально-педагогічну та практичну діяльність у професійних навчальних закладах і на підприємствах сфери обслуговування, бути готовим до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя.	
3 - Характеристика освітньої програми	

Предметна область

Об'єкти вивчення та діяльності: структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; професійне навчання в галузі сфери обслуговування; основи, технології та обладнання для професійно-практичної діяльності, пов'язаних із використанням методів відповідних наук на підприємствах, в установах та організаціях сфери обслуговування, галузі освітнього та професійного спрямування.

Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки кваліфікованих фахівців у сфері обслуговування для забезпечення виробничого процесу на підприємствах, в установах та організаціях сфери обслуговування, галузі освітнього та професійного спрямування.

Теоретичний зміст предметної області:

основні поняття професійної освіти, сфери обслуговування, комп'ютерні технології, професійної педагогіки, психології, методології наукових досліджень у галузі професійного навчання сфери обслуговування;

сучасні методи і технології навчання: проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комунікаційні, саморозвивальні, колективні й інтегративні, контекстні та ін.;

методи проектування, організації, здійснення науково-педагогічних досліджень у професійній освіті;

методика навчання дисциплін сфери обслуговування у загальноосвітніх навчальних закладах і закладах професійно-технічної освіти.

концепції: парадигми, закони, закономірності, принципи, історичні передумови розвитку освіти; освітні інновації; опис, дослідження та розв'язання задачі чи проблеми з використанням відповідного програмного забезпечення, інтерпретація результатів та їх практичне застосування.

принципи: студентоцентризований, компетентнісно-орієнтований, проблемно-орієнтований, практико-орієнтований, міждисциплінарний, ініціативного самонавчання, віртуалізації освіти та системного структурування інформації;

застосування теорій і методів наук про освіту та

	<p>фундаментальних і прикладних наук у галузі сфери обслуговування для розв'язання складних спеціалізованих задач і вирішення практичних проблем в освітній і виробничій галузях сфери обслуговування або у процесі навчання.</p> <p>Методи, методики та технології: <i>методи:</i> організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики; <i>технології:</i> навчальні, виховні, розвивальні, освітні та технології коучингу для застосування у процесі професійної діяльності; <i>сучасні методики</i> організації навчально-виховного процесу та формування фахових компетентностей і професійного саморозвитку.</p> <p>Інструменти та обладнання: електронне оснащення та програмне забезпечення освітнього процесу сфери обслуговування, дидактичні засоби (дидактичні матеріали); інформаційно-технічні засоби навчання; сучасне демонстраційне обладнання (промислове, дослідницьке, технологічне); методичні засоби; бази для проведення різних видів практики.</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування та розвиток професійної компетентності фахівця професійної освіти в галузі сфери обслуговування як інтеграційної діяльності, що включає навчально-виховну та практичну компоненти в галузі туристичного та готельно-ресторанного обслуговування
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть викладати у загальноосвітніх навчальних закладах, закладах професійно-технічної освіти.</p> <p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010:</p> <p>33 Фахівці в галузі освіти 334 Інші фахівці в галузі освіти 3340 Педагог професійного навчання</p>

	<p>3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець з туристичного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Фахівець із конференц-сервісу 3414 Організатор подорожей (екскурсій) 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 3414 Екскурсвод 3414 Фахівець із організації дозвілля 3414 Фахівець з розвитку сільського туризму 3414 Консультанти з подорожей та організатори подорожей 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із готельної справи 2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p>
Академічні права випускників	Мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні освіти.
Подальше навчання	Можливість навчатися за програмами другого рівня освіти: магістерські програми з професійної освіти, магістерські міждисциплінарні програми, близькі до професійної освіти в галузі сфери обслуговування: НРК України - 7 рівень, FQ-EHEA - другий цикл, EQF-LLL - 7 рівень.
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 віртуальне навчальне середовище. Можливе написання кваліфікаційної роботи, яка презентується та захищається перед екзаменаційною комісією.

<p>Оцінювання</p>	<p><i>Види контролю:</i> за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований.</p> <p><i>Форми контролю:</i> усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація науково-педагогічної роботи; захист лабораторних і практичних робіт, захист звітів з практик та курсових робіт (проектів), атестація (захист кваліфікаційної роботи або комплексний іспит).</p> <p><i>Оцінювання навчальних досягнень:</i> 5-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>
<p>6 - Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в освітній і виробничій галузях сфери обслуговування або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p>Загальні компетентності (ЗК)</p>	<p>ЗК 1. Здатність діяти етично, соціально відповідально та свідомо; виявляти повагу до різноманітності та мультикультурності; зберігати та примножувати цінності (моральні, культурні, наукові) 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.</p> <p>ЗК 2. Здатність синтезувати набуті знання з фахових і гуманітарних дисциплін у цілісне світосприйняття; застосовувати набуті знання при аналізі реалій сучасного суспільного буття; формувати власну позицію щодо актуальних проблем сьогодення; реалізовувати особистісний потенціал у суспільно-політичному житті країни.</p> <p>ЗК 3. Здатність аналізувати соціально значущі процеси та проблеми; здатність усвідомлювати рівні можливості та гендерні проблеми.</p> <p>ЗК 4. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість; ефективно працювати в умовах глобалізації та ринкової економіки; здатність до визначеності і наполегливості</p>

щодо поставлених завдань і взятих зобов'язань.

ЗК 5. Здатність ефективно використовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи в особистому житті та професійній діяльності, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України; відповідати за прийняті рішення та шляхи їх реалізації.

ЗК 6. Здатність організувати й регулювати життє- та здоров'язберігаючу діяльність, здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.

ЗК 7. Здатність володіти культурою екологічного мислення та світогляду; здатність нести особисту відповідальність за все живе на Землі, прагнення до захисту і збереження навколишнього середовища.

ЗК 8. Здатність вільно спілкуватися українською та іноземними мовами; здатність до розуміння і продукування іноземних текстів у професійній сфері.

ЗК 9. Здатність до визначення інформаційної потреби, пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел; здатність доцільно використовувати інформаційно-комунікаційні технології; розуміти значення інформації в сучасному суспільстві, відповідально ставитися до питань цивільної та інформаційної безпеки.

ЗК 10. Здатність працювати в команді та автономно; налагоджувати конструктивну педагогічну взаємодію; здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (експертами з інших галузей знань чи професійної діяльності).

ЗК 11. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; знати та розуміти предметну область професійної освіти; генерувати нові ідеї (креативність), бути ініціативним, проявляти лідерські навички, мотивувати людей та рухатися до спільної мети; виявляти, ставити та вирішувати проблеми у професійній діяльності; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт на фаховому рівні.

ЗК 12. Здатність застосовувати набуті знання та вміння у практичних і професійних (стандартних та незнайомих) ситуаціях, при розв'язанні практичних і професійних завдань; застосовувати способи і методи навчання, здійснювати педагогічну та практичну діяльність у професійній діяльності; аналізувати педагогічні ситуації,

	<p>результати виховання і навчання.</p> <p>ЗК 13. Здатність до абстрактного, критичного і творчого мислення, використання прийомів розумової діяльності (аналізу, синтезу, порівняння та інших); використовувати загальні методи наукових досліджень та проводити дослідження на відповідному рівні, використовуючи методи пошуку, оброблення, аналізу інформації та узагальнення даних.</p> <p>ЗК 14. Здатність до самовдосконалення, саморозвитку, самоосвіти та навчання впродовж життя. Здатність до реалізації нових прогресивних технологій навчання і виховання. Здатність планувати та управляти часом.</p>
<p>Фахові компетентності (ФК)</p>	<p>ФК 1. Здатність розуміти тенденції в освіті, структуру й цілі освітніх систем та бути в змозі визнавати їх потенційні наслідки.</p> <p>ФК 2. Здатність до сприйняття, розуміння, поєднання, аналізу та синтезу знань; засвоєння багатофункціонального комплексу знань та умінь, необхідних для особистісної реалізації, професійного розвитку, соціальної інтеграції та працевлаштування.</p> <p>ФК 3. Здатність до навчання; виявлення стану і можливостей вдосконалення педагогічного процесу та освітнього середовища відповідно до сучасних вимог і технологій отримання знань; визначення індивідуальних особливостей учасників освітнього процесу для подальшої успішної діяльності в сфері обслуговування; управління стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності.</p> <p>ФК 4. Здатність до наукової та науково-педагогічної дослідницької діяльності; набуття умінь і навичок проектування, організації та проведення педагогічної та науково-дослідницької діяльності у закладах професійної освіти.</p> <p>ФК 5. Здатність до організації та планування освітніх і виробничих процесів; реалізації освітніх проектів за допомогою доцільних вербальних і невербальних засобів спілкування; управління пізнавальною діяльністю суб'єктів освітнього та виробничого процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність розробляти навчально-наукові проекти, демонструвати їх реалізацію на практиці; розробляти і керувати творчими проектами у сфері обслуговування, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.</p> <p>ФК 7. Здатність до впровадження інноваційних</p>

технологій в освітній процес. Обізнаність із концептуальними та теоретичними положеннями технологій електронного навчання та здатність інтегрувати його в освітнє середовище.

ФК 8. Здатність застосовувати нові підходи до аналізу, прогнозування, критичного осмислення проблем у професійній діяльності та прийняття рішень у складних непередбачуваних умовах. Здатність до визначення і розв'язання стратегічних завдань у розвитку сфери обслуговування.

ФК 9. Здатність до морального і фізичного вдосконалення особистості в умовах сучасного глобалізованого соціокультурного середовища; критики і самокритики; розвитку інтелектуального і загальнокультурного рівня; самоосвіти, підвищення кваліфікації, навчання впродовж життя.

ФК 10. Здатність до пошуку, критичного аналізу, систематизації навчальної та наукової інформації з різних джерел (спеціалізованої літератури, перспективного педагогічного досвіду, Інтернет-джерел тощо), до постановки цілей дослідження, вибору оптимальних шляхів і методів їх досягнення.

ФК 11. Здатність до аналізу та обґрунтування теоретичних положень психології, професійної педагогіки, методології професійної освіти щодо здійснення практичного навчання у галузі сфери обслуговування.

ФК 12. Здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних, матеріально-технічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів сфери обслуговування.

ФК 13. Здатність розробляти, документально оформляти та забезпечувати прийняття ефективних проектних і управлінських рішень у сфері обслуговування; оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на успішне функціонування господарств сфери обслуговування.

ФК 14. Здатність забезпечувати виконання нормативних актів щодо організації навчально-виховного процесу, розробляти та удосконалювати зміст та методичне забезпечення професійної підготовки, здійснювати перспективне планування потреб у навчальній, навчально-методичній, науковій діяльності; проводити моніторинг освітнього процесу з метою вдосконалення методики організації навчання; готовність нести

	<p>персональну відповідальність за створення безпечних умов навчання, планувати та управляти часом в освітньому процесі.</p> <p>ФК 15. Здатність здійснювати перевірку реального педагогічного процесу відповідно до схвалених норм, вимог, планів, інструкцій; уміння застосовувати знання на практиці; володіння різноплановими методами і способами перевірки педагогічного і виробничого процесів та швидкого їх корегування; уміння організовувати різні види перевірки знань, умінь і навичок суб'єктів навчально-виховного процесу.</p> <p>ФК 16. Здатність орієнтуватися в технологіях організації туристичного і готельно-ресторанного обслуговування; розуміти сучасні світові тенденції і регіональні пріоритети розвитку туризму та інфраструктури готельно-ресторанного господарства; розуміти процеси організації туристичних подорожей, екскурсій і комплексного туристично-рекреаційного обслуговування.</p>
7 - Програмні результати навчання (ПРН)	
Знання	<p>ПРН 1. Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства й освіти, методології наукового пізнання в освіті.</p> <p>ПРН 2. Знати правові та етичні норми професійної діяльності і визнавати відповідальність за результати власної роботи в умовах суперечливих вимог.</p> <p>ПРН 3. Знати та розуміти фундаментальні і прикладні аспекти наук про освіту.</p> <p>ПРН 4. Здатність розуміти і застосовувати на практиці теорії та методологію системи наук, які формують сферу обслуговування.</p> <p>ПРН 5. Знати економічні основи планування й організації підприємств сфери обслуговування, принципи управління персоналом та ресурсами, методи і засоби командної роботи, основні підходи до прийняття рішень й упровадження сучасних систем маркетингу і менеджменту у професійній діяльності відповідно до спеціалізації в умовах неповної/недостатньої інформації та суперечливих вимог.</p> <p>ПРН 6. Знання основ науково-педагогічних досліджень; здатність формулювати власні напрямки дослідження у професійній діяльності.</p> <p>ПРН 7. Знання основ туристичної, сервісної та соціально-культурної діяльності, світових ринків туристичних послуг; сучасної та перспективної структури</p>

	<p>рекреаційних систем, етнотуризму та надання додаткових послуг у туристичній діяльності; здатність прогнозувати результати туристичної діяльності.</p> <p>ПРН 8. Знати психолого-педагогічні основи розробки, організації та вдосконалення навчального процесу і напрями їх застосування у освітньо-професійній діяльності; знати шляхи досягнення педагогічних цілей; знати психологічні механізми і умови розвитку освіченої духовної особистості.</p> <p>ПРН 9. Знати основи професійно-комунікативної компетентності в сфері обслуговування. Здатність використовувати інноваційні методи і креативні технології в професійній діяльності.</p> <p>ПРН 10. Знання закономірностей, принципів та механізмів функціонування ринку послуг (туристичних, готельно-ресторанних) і рекламної діяльності. Здатність оцінювати кон'юнктуру ринку послуг і продукції готельно-ресторанного господарства, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері обслуговування.</p> <p>ПРН 11. Знання інноваційних форм обслуговування, сервісу і дизайну, сучасних виробничих і клінінгових технологій та надання додаткових послуг у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН 12. Знання основних аспектів інженерної графіки та сучасних систем автоматизованого проектування для розробки і реалізації творчих проектів у професійній освіті та в практичному навчанні в галузі сфери обслуговування.</p> <p>ПРН 13. Знання основ стандартизації, сертифікації та метрології, товарознавства і матеріалознавства для успішної реалізації себе як фахівця у професійній діяльності та в практичному навчанні в галузі сфери обслуговування.</p> <p>ПРН 14. Здатність визначати основні вимоги до побудови системи технології організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування; добирати інфраструктурні, матеріально-технічні, технологічні інновації й оснащення в туристичних і готельно-ресторанних господарствах.</p> <p>ПРН 15. Знання сутності основних проблем історії України та сучасного буття українського народу; суспільно-економічних, політичних і культурних процесів історичного розвитку українського народу.</p> <p>ПРН 16. Знання основних положень</p>
--	--

	<p>нормативно-правових актів з безпеки життєдіяльності у професійній діяльності. Здатність планувати заходи з профілактики виробничого травматизму і професійної захворюваності, аналізувати й усувати причини нещасних випадків у сфері обслуговування.</p> <p>ПРН 17. Знання основ проектування і моделювання, інженерно-педагогічної творчості, правил застосування методу колективного пошуку оригінальних ідей, евристичних методів розв'язання творчих завдань у своїй професійно-практичній (аудиторній, позааудиторній, гуртковій) діяльності з метою розвитку всебічно розвинених творчих особистостей.</p> <p>ПРН 18. Знання технологічних принципів створення та виробництва кулінарної продукції відповідно до етнічних вподобань; основні прийоми складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій.</p> <p>ПРН 19. Здатність оцінювати потреби здорової людини в поживних і баластних речовинах для розробки раціональних підходів; вміння розраховувати фізіологічні норми харчування, складати та обґрунтовувати раціони харчування осіб різних соціальних та вікових груп.</p> <p>ПРН 20. Визначати зміст базових понять з туризмознавства й організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування, а також світоглядних і суміжних наук. Знати традиції зарубіжних країн у сфері обслуговування.</p>
Вміння	<p>ПРН 21. Уміти використовувати сучасні інформаційні технології та ресурси у професійній діяльності; сучасні методи обробки й інтерпретації інформації при проведенні інноваційної діяльності; технологію створення презентацій; креативні освітні технології та забезпечувати їх навчально-методичний супровід з метою створення сприятливого освітнього середовища.</p> <p>ПРН 22. Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності. Здатний визначати місце і роль ділового, наукового і публіцистичного стилів у системі професійного спілкування. Уміти використовувати іноземну мову в професійній діяльності.</p> <p>ПРН 23. Вміння аналізувати соціально та особистісно значущі світоглядні проблеми, приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів; володіти специфікою філософського підходу до пізнання.</p> <p>ПРН 24. Діяти з дотриманням етичних норм, цінувати</p>

індивідуальне і культурне різноманіття, дотримуватися у професійній діяльності принципів толерантності, діалогу і співробітництва; удосконалювати і розвивати свій інтелектуальний і загальнокультурний рівень.

ПРН 25. Уміння планувати, організовувати, регулювати, добирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації творчих проєктів у сфері обслуговування з урахуванням наявних ресурсів та часових обмежень.

ПРН 26. Застосовувати здобутки психолого-педагогічної теорії та практики, навички консультування з питань освіти при проектуванні та реалізації навчальних/розвивальних проєктів на засадах студентоцентрованого підходу. Уміння планувати і творчо-конструювати педагогічну діяльність, застосовуючи на практиці оптимальні та ефективні методи, засоби та форми навчання і виховання.

ПРН 27. Вміння аналізувати й організовувати професійний і навчальний процес, добирати навчальні матеріали, підручники і посібники з дисциплін професійної підготовки; забезпечувати навчально-виховний процес необхідною навчально-методичною документацією та інноваційними проєктами; прогнозувати труднощі засвоєння філософських дисциплін і дисциплін духовно-морального спрямування.

ПРН 28. Уміння здійснювати педагогічне керівництво самостійною роботою студентів для опанування професійною діяльністю; застосовувати новітні методи та інструментальні засоби освітніх досліджень; впроваджувати в освітній процес елементи електронного навчання на базі комп'ютерних телекомунікацій.

ПРН 29. Уміти організовувати наукові та науково-педагогічні дослідження у сфері обслуговування; розробляти та презентувати бізнес-плани підприємств сфери обслуговування; організовувати перспективне планування потреб сфери обслуговування..

ПРН 30. Уміти застосувати форми, методи та прийоми розвитку особистості фахівця; використовувати знання з педагогіки і психології в організації навчання, управлінні колективом; застосовувати психолого-педагогічні знання в організації навчальної, науково-дослідної діяльності, налагоджувати педагогічну взаємодію зі студентами.

ПРН 31. Вміння визначати теоретичні, прикладні та інструментальні компоненти соціального і політичного

значення; аналізувати сутність соціальної і політичної взаємодії, політичного життя, соціальних явищ і процесів.

ПРН 32. Вміння застосовувати знання про основи художнього проектування, дизайну й оздоблення виробів з текстилю для об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до модних тенденцій та сучасних стилів; систему естетичних показників у дизайн-проектуванні виробів інтер'єрного призначення.

ПРН 33. Вміння використовувати теоретичні знання та практичні навички у процесі проектування і дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства, предметів декоративно-ужиткового мистецтва, проектування інтер'єрів приміщення готелів і ресторанів.

ПРН 34. Уміння застосовувати загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів готельно-ресторанних господарств; виконувати дизайн страв і кулінарних виробів; використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв; проводити інформаційний пошук у різних джерелах інформації, виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування і дизайну страв згідно меню.

ПРН 35. Уміти застосовувати інтелектуальні технічні засоби для автоматизації процесів управління в професійній діяльності. Уміти дотримуватися правил цивільної безпеки в професійній діяльності; використовувати навички управління інформацією.

ПРН 36. Уміти використовувати теоретичні знання та практичні навички щодо використання вітчизняного та зарубіжного досвіду вдосконалення системи збалансованого забезпечення рекреаційних потреб населення на основі використання національних рекреаційно-туристичних ресурсів.

ПРН 37. Критично осмислювати теорії, принципи, методи і поняття з різних предметних галузей і застосовувати одержані знання, уміння і навички для вирішення теоретичних і практичних задач і проблем, моделювання нових систем і процесів у професійній діяльності.

ПРН 38. Аналізувати й оцінювати стан господарської й соціально-економічної діяльності підприємств у сфері обслуговування та ризику за умов неповної інформації та суперечливих вимог; організувати роботу обслуговуючих господарств, технології прийому і розміщення туристів.

Комунікація	ПРН 39. Уміти ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати освітню комунікацію між учасниками освітнього процесу, сприймати та доносити до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності.
Автономія та відповідальність	ПРН 40. Уміти вдосконалювати з високим рівнем автономності набуту під час навчання кваліфікацію, управляти комплексними діями або проектами, нести відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники, які працюють за основним місцем роботи, з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.
Матеріально-технічне забезпечення	Матеріально-технічне забезпечення відповідає ліцензійним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і є достатнім для забезпечення якості освітнього процесу. Наявні кафедральні приміщення з відповідним обладнанням та інвентарем. Матеріально-технічне забезпечення включає приміщення навчально-виробничого призначення: лекційні аудиторії, кабінети самостійної роботи, навчально-виробничі майстерні, лабораторії інженерної та комп'ютерної графіки, обчислювальної техніки; точки бездротового доступу до мережі Інтернет, мультимедійне обладнання; бібліотеку, гуртожитки, пункти харчування, медичний пункт, спортивний зал, спортивні майданчики.
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	Регламентується Постановою КМУ № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність» від 12 серпня 2015 року.
Міжнародна кредитна	На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та

мобільність	зарубіжними навчальними закладами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе.

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

2.1. Перелік компонент ОП

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
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
OK6	Теорія і методика виховної роботи	3	Залік
OK7	Психологія	7,5	Екзамен, залік
OK8	БЖД з основами охорони праці	3	Екзамен, залік
OK9	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік
OK10	Вища математика	4	Екзамен
OK11	Фізика (за проф. спрямуванням)	3,5	Екзамен
OK12	Вступ до спеціальності	3	Залік
OK13	Професійна педагогіка	6	Екзамен
OK14	Методика професійного навчання	4	Екзамен
OK15	Методологічні засади професійної освіти	5	Екзамен
OK16	Основи наукових досліджень	3	Залік
OK17	Основи проектування і моделювання	4	Залік
OK18	Фізіологія харчування	5	Екзамен
OK19	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен
OK20	Інженерна графіка	6	Екзамен, залік
OK21	Основи САПР	5	Екзамен
OK22	Етнічні кухні	15	Залік, залік, залік
OK23	Сервісологія і сервісна діяльність	6	Екзамен
OK24	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен

OK25	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен
OK26	Основи товарознавства в галузі	5	Екзамен
OK27	Матеріалознавство (за проф. спрямуванням)	4	Екзамен
OK28	Світовий туризм та інфраструктура готельно-ресторанного господарства	7	Екзамен, екзамен
OK29	Технології організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування	17	Екзамен, екзамен, екзамен
OK30	Матеріально-технічне оснащення туристичних і готельно-ресторанних господарств	6	Екзамен
OK31	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	5	Екзамен
OK32	Навчальна технологічна практика	5	Залік, залік
OK33	Виробнича педагогічна практика	6	Залік
OK34	Курсова робота	3	Залік
Всього:		179	
Вибіркові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ВК1/ВК2/ ВК3	Економіка/Релігієзнавство/ Етика та естетика	3	Залік
ВК4/ВК5/ ВК6	Правознавство/Соціологія/ Політологія	3	Залік
ВК7/ВК8	Філософія освіти / Філософія науки	3	Залік
ВК9/ВК10	Екологія / Людина і навколишнє середовище	3	Залік
ВК11	Інформаційно-комунікаційні технології у сфері обслуговування	3	Залік
ВК12	Теоретико-правові основи професійної освіти і сфери обслуговування	3	Залік
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
<i>Спеціалізація: Готельно-ресторанна справа / Туристичне обслуговування</i>			
ВК13/ВК14	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Організація туристичних подорожей	5,5	Екзамен
ВК15/ВК16	Креативні технології в професійній освіті / Туристичне країнознавство	6	Екзамен
ВК17/ВК18	Дизайн страв і кулінарних виробів / Туристичні ресурси України	5,5	Екзамен
ВК19/ВК20	Клінінгові технології / Регіональні ринки туризму	5	Залік
ВК21/ВК22	Е-навчання / Туристична картографія	5	Залік
ВК23/ВК24	Теорія і методика гурткової роботи / Краєзнавство з основами туризмознавства	6	Екзамен
ВК25/ВК26	Інженерно-педагогічна творчість / Рекреаційні системи та технології в туризмі	6	Екзамен
ВК27/ВК28	Проектування і виготовлення виробів з текстилю / Екскурсознавство, пам'ятки культури та музеї	4	Залік
Всього:		61	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Хімія (за проф. спрям)	Історія України	Теорія і методика виховної роботи	Українська мова (за проф. спрям.)	Філософія	Методика професійного навчання	Історія української культури	Правознавство/Соціологія/Політологія
Вища математика	Іноземна мова (за проф. спрям.)	БЖД з основами охорони праці	Екологія / Людина і навколишнє середовище	Професійна педагогіка	Технології організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування	Економіка/Релігієзнавство/Етика та естетика	Філософія освіти / Філософія науки
Психологія	Психологія	Основи товарознавства в галузі	Теоретико-правові основи професійної освіти і сфери обслуговування	Основи наукових досліджень	Клінінгові технології / Регіональні ринки туризму	Інформаційно-комунікаційні технології у сфері обслуговування	БЖД з основами охорони праці
Вступ до спеціальності	Фізика (за проф. спрям.)	Матеріалознавство (за проф. спрям.)	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	Креативні технології в професійній освіті / Туристичне країнознавство	Навчальна технологічна практика	Методологічні засади професійної освіти	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування
Фізіологія харчування	Основи проектування і моделювання	Теорія і методика гурткової роботи / Краєзнавство з основами туристичного навчання	Технології організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування	Технології організації туристичного та готельно-ресторанного обслуговування	Е-навчання / Туристична картографія	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування	Виробнича педагогічна практика
Інженерна графіка	Інженерна графіка	Основи САПР	Матеріально-технічне оснащення туристичних і готельно-ресторанних господарств	Дизайн страв і кулінарних виробів / Туристичні ресурси України	Інженерно-педагогічна творчість / Рекреаційні системи та технології в туризмі	Сервісологія і сервісна діяльність	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Організація туристичних подорожей
Етнічні кухні	Етнічні кухні	Етнічні кухні	Навчальна технологічна практика	Проектування і виготовлення виробів з текстилю / Екскурсознавство, пам'ятки культури та музеї		Світовий туризм та інфраструктура готельно-ресторанного господарства	Світовий туризм та інфраструктура готельно-ресторанного господарства
	Стандартизація, сертифікація та метрологія					Курсова робота	

3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену або захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи з фаху та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: бакалавр професійної освіти, педагог практичного навчання в галузі туризму та готельно-ресторанного обслуговування.

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)» спеціальності 015 Професійна освіта. Сфера обслуговування здійснюється у формі публічного захисту дипломної роботи або комплексного іспиту з фаху.
Вимоги до кваліфікаційної роботи та її публічного захисту	Дипломна робота – це навчально-наукова робота здобувача вищої освіти, яка виконується на завершальному етапі здобуття кваліфікації: бакалавр професійної освіти, педагог практичного навчання в галузі туризму та готельно-ресторанного обслуговування для встановлення відповідності отриманих здобувачами вищої освіти загальних та фахових компетентностей (програмних результатів навчання).
Вимоги до атестаційного екзамену (екзаменів)	Комплексний кваліфікаційний іспит з фаху проводиться в письмовій формі. Комплексний кваліфікаційний іспит з фаху проводиться як комплексна перевірка програмних результатів навчання здобувачів вищої освіти професійно-орієнтованої теоретичної підготовки за білетами, складеними відповідно до програми державної атестації. Зміст програми та білетів комплексного кваліфікаційного іспиту з фаху охоплює матеріал профільних навчальних дисциплін в рамках їх програм. Комплект екзаменаційних білетів затверджується і підписується завідувачем кафедри.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ЗК1	ЗК2	ЗК3	ЗК4	ЗК5	ЗК6	ЗК7	ЗК8	ЗК9	ЗК10	ЗК11	ЗК12	ЗК13	ЗК14	ФК1	ФК2	ФК3	ФК4	ФК5	ФК6	ФК7	ФК8	ФК9	ФК10	ФК11	ФК12	ФК13	ФК14	ВК15	ФК16		
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		+	+						+	+		+	+				+	+	+				+		+			+				
BK1	+		+	+										+		+								+						+		
BK2	+	+	+													+								+								
BK3	+				+							+				+								+						+		
BK4	+		+		+								+			+								+						+		
BK5	+		+		+											+								+								
BK6	+		+		+									+		+								+								
BK7		+			+							+		+	+	+		+						+								
BK8			+		+							+	+			+		+						+								
BK9			+		+	+	+									+							+	+							+	
BK10	+		+			+	+									+							+	+							+	
BK11			+			+			+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+				
BK12	+		+		+											+	+	+	+	+	+	+				+			+			
BK13	+			+		+							+			+		+	+	+	+	+						+				+
BK15	+								+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+					+		
BK17	+			+		+						+	+			+			+	+	+	+						+				
BK19				+		+				+		+	+			+			+	+	+	+						+				
BK21	+					+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+				+			
BK23	+									+	+		+			+		+	+	+	+	+			+		+		+	+		
BK25					+			+	+			+	+			+		+	+	+	+	+			+	+		+		+		
BK27	+			+		+							+			+		+	+	+	+	+						+	+			

6. Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

У Рівненському державному гуманітарному університеті функціонує система забезпечення 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 проектної групи
доктор педагогічних наук, професор**



Лісова С.В.