

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 № 11 від 24 грудня 2020 р.)

Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з 01.09.2021р.

В.о.ректора проф. Немеш О.М.
Наказ № 240-01-01 від «28» грудня 2020р.)

Рівне, 2021 р.

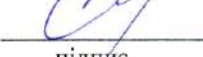
ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

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




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

ВНЕСЕНО:

Гарант ОПП  к.пед.н., доц. Симонович Н.В.
підпис

Розробники програми:

1. Симонович Наталія Василівна, к.пед.н., доцент
2. Лісова Світлана Валеріївна, д.пед.н, професор
3. Дупак Надія Василівна, к.пед.н., доцент
4. Фещук Юрій Вікторович, к.пед.н., доцент


підпис

підпис

Підпис

Підпис

Кафедрою професійної освіти, трудового навчання та технологій

Протокол № 3 від «17» листопада 2020 р.

Завідувач кафедри  проф. Лісова С.В.
підпис

ПОГОДЖЕНО

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

Протокол № 2 від «24» листопада 2020 р.

Голова НМК факультету  доц. Савченко О.Р.
підпис

Декан факультету  проф. Юхименко-Назарук І.А.
підпис

Голова НМР університету  проф. Войтович І.С.
підпис

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):

Симонович Наталія 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;

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

Фещук Юрій Вікторович, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Рівненського державного гуманітарного університету;

Поліщук Наталія Володимирівна, доктор філософських 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. Романчук В.П.**, директор Рівненського коледжу економіки та бізнесу, кандидат педагогічних наук (рецензія додається);
- 3. Добридень С.І.**, директор Рівненського кооперативного економіко-правового коледжу (рецензія додається);
- 4. Нищенко Т.В.**, директор Рівненського міжшкільного навчально-виробничого комбінату (відгук додається).
- 5. Серьогіна І.Ю.**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету (рецензія додається).

1. Профіль освітньої програми зі спеціальності 015 «Професійна освіта» 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	Бакалавр 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 / 240 кредитів ЄКТС (термін навчання 3 роки 10 місяців), 120 кредитів ЄКТС (термін навчання 1 рік 10 місяців)
Наявність акредитації	-
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) зі спеціальностей галузі 01 Освіта/Педагогіка та спеціальностей, що відповідають спеціалізації, за якою здійснюється підготовка за освітньою програмою.
Мова(и) викладання	Українська мова
Термін дії освітньої програми	На термін навчання
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.rshu.edu.ua
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	
<p>Предметна область (галузь знань – 01 Освіта/Педагогіка, спеціальність – 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 15.16 Сфера обслуговування</p>	<p>Об'єкти вивчення та діяльності: 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>Цілі навчання: 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>Теоретичний зміст предметної області. 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>Методи, методики та технології: 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 застосування на практиці.</p> <p>Інструменти та обладнання: спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)».</p>
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	<p>Загальна освіта в галузі знань 01 Освіта/Педагогіка, спеціальності 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)».</p> <p>Освітня програма спрямована на: формування та розвиток особистості педагога професійного навчання, який здатний здійснювати навчально-педагогічну та практичну діяльність у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної та фахової передвищої освіти; формування загальних і фахових компетентностей для успішного здійснення професійної діяльності на підприємствах, установах та</p>

	<p>організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p>Навчаючись за даною спеціальністю, студенти проходять навчання за двома напрямками: психолого-педагогічний та галузевий (спеціалізований).</p> <p>Ключові слова: 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>
Особливості програми	<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>
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Випускники можуть викладати у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної, фахової передвищої освіти; працювати на підприємствах, установах та організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
Подальше навчання	<p>Мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
5 - Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	<p>Викладання на засадах студентоцентрованого та компетентісно-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.</p>
Оцінювання	<p><i>Види контролю:</i> за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату; 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 (атестаційний екзамен).</p> <p><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).</p>
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	<p>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.</p>
Загальні компетентності (ЗК)	<p>К 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>К 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>К 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>К 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.</p> <p>К06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p>

	<p>К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>К 08. Здатність працювати в команді.</p> <p>К09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>К 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>К 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.</p>
<p>Спеціальні (фахові) компетентності</p>	<p>К 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності.</p> <p>К 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії.</p> <p>К 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами.</p> <p>К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.</p> <p>К 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище.</p> <p>К 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень.</p> <p>К 18. 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)).</p> <p>К 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації (сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)).</p> <p>К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.</p> <p>К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.</p> <p>К 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.</p> <p>К 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі.</p> <p>К 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації (сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)).</p>

К 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації (сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)).

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.

ПР 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)).

ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.

ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.

ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.

ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.

ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.

ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 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.

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

ПР 12. Уміти проектувати і реалізувати навчальні/розвивальні проекти.

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 сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

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 сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).

<p>ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p>ПР 20. Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики.</p> <p>ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПР 22. Застосовувати програмне забезпечення для e-learning і дистанційного навчання і здійснювати їх навчально-методичний супровід.</p> <p>ПР 23. Розуміти соціально-економічні процеси, що відбуваються в Україні та світі, мати навички ефективного господарювання.</p> <p>ПР 24. Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p>ПР 25. Забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.</p>
--

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	<p>На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та закладами вищої освіти й науковими установами України.</p> <p>Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність Рівненського державного гуманітарного університету: https://www.rshu.edu.ua/images/navch/pol_akadem_mob_2019.pdf</p>
Міжнародна кредитна мобільність	<p>На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та зарубіжними закладами вищої освіти.</p> <p>Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність Рівненського державного гуманітарного університету: https://www.rshu.edu.ua/images/navch/pol_akadem_mob_2019.pdf</p>

Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе
---	---------

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

2.1. Перелік компонент ОП

(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			
ОК1	Історія України	3	Екзамен
ОК2	Історія української культури	3	Екзамен
ОК3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
ОК4	Філософія	3	Екзамен
ОК5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
ОК6	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ОК7	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік
ОК8	Вища математика	4	Залік
ОК9	Загальна фізика з практикумом	4	Екзамен
ОК10	Загальна електротехніка з практикумом	3	Екзамен
ОК11	Вступ до спеціальності	3	Залік
ОК12	Психологія	7	Екзамен, залік
ОК13	Професійна педагогіка	5	Екзамен
ОК14	Методика професійного та профільного навчання	5	Екзамен
ОК15	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен
ОК16	Методологічні засади професійної освіти	4	Екзамен
ОК17	Основи наукових досліджень	3	Залік
ОК18	Е-навчання	5	Залік
ОК19	Основи техніки і технологій	3	Залік
ОК20	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	5	Екзамен
ОК21	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен
ОК22	Інженерна графіка	7	Екзамен, залік
ОК23	Етнічні кухні	15	Залік, залік, залік
ОК24	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен
ОК25	Основи товарознавства в галузі	5	Екзамен
ОК26	Матеріалознавство	3	Екзамен
ОК27	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	14	Екзамен, екзамен, екзамен
ОК28	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	6	4 тижні, залік, залік
ОК33	Виробнича (педагогічна) практика	24	16 тижнів, залік (д), залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	22екз.,19зал.
Вибіркові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
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
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ВК10/ ВК11/ ВК12	Основи проєктування 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 проєктами / Вибір	4	Екзамен
ВК25/ ВК26/ ВК27	Сервісологія і сервісна діяльність / Організація анімаційних послуг, дозвілля та виставкової діяльності / Вибір	5	Екзамен
ВК28/ ВК29/ ВК30	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір	3	Залік
ВК31/ ВК32/	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Основи індустрії гостинності у	4	Екзамен

ВК33	готельно-ресторанному бізнесі / Вибір		
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 і дизайн 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 (240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	Інформаційно-комунікаційні технології	Історія України	БЖД з ОПП /Релігієзнавство / Вибір	Українська мова (за проф. спрямуванням)	Філософія	Е-навчання	Історія української культури	Конфліктологія /Теорія і практика ефективної комунікації / Вибір
2	Психологія	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	Основи товарознавства в галузі	Професійна педагогіка	Методика професійного та профільного навчання	Теорія і методика позашкільної освіти	Інклюзивна освіта /Правознавство / Вибір	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір
3	Вступ до спеціальності	Психологія	Матеріалознавство	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	Основи наукових досліджень	Методологічні засади професійної освіти	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Управління проектами / Вибір
4	Хімія (за проф. спрямуванням)	Загальна фізика з практикумом	Загальна електротехніка з практикумом	Матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанних господарств	Креативні технології в професійній освіті /Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	Технологія створення власної справи / Організація спеціалізованого обслуговування / Вибір	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Тренінгові технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування

5	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	Вища математика	Основи техніки і технологій	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Сервісологія і сервісна діяльність / Організація анімаційних послуг, дозвілля та виставкової діяльності / Вибір	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному у бізнесі / Вибір
6	Етнічні кухні	Стандартизація, сертифікація та метрологія	Основи проектування і моделювання / Світова культура та мистецтво / Вибір	Готельна індустрія України / Міжнародна готельна індустрія / Вибір	Дизайн страв і кулінарних виробів / Інженерно-педагогічна творчість / Вибір	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Виробнича (педагогічна) практика	Виробнича (педагогічна) практика
7	Інженерна графіка	Інженерна графіка	Основи САПР / Іміджеві та PR-технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	Основи дизайну / Корпоративний сервіс у готельно-ресторанному у бізнесі / Вибір	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Інноваційні технології готельно-ресторанної справи / Вибір	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір		
8		Етнічні кухні	Етнічні кухні		Навчальна (пропедевтична) практика	Навчальна (пропедевтична) практика		

2.3. 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			
ОК1	Філософія	3	Екзамен
ОК2	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен
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	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	3	Залік (д)
ОК14	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	3	Залік (д)
ОК15	Навчальна (пропедевтична) практика	6	4 тижні, залік, залік
ОК16	Виробнича (педагогічна) практика	24	16 тижнів, залік (д), залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		86	8екз., 11зал.
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 / Організація анімаційних послуг, дозвілля та виставкової діяльності / 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	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Інноваційні технології готельно-ресторанної справи / Вибір	4	Залік
ВК25/ ВК26/ ВК27	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір	3	Екзамен
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		34	бекз., Ззал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		120	

2.4. Структурно-логічна схема ОП (120 кредитів ЄКТС – термін навчання 1 рік 10 місяців)

	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
1	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	Психологія	Філософія	Конфліктологія / Теорія і практика ефективної комунікації / Вибір
2	Професійна педагогіка	Теорія і методика позашкільної освіти	Сервісологія і сервісна діяльність / Організація анімаційних послуг, дозвілля та виставкової діяльності / Вибір	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування
3	Методика професійного та профільного навчання	Методологічні засади професійної освіти	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Управління проектами / Вибір
4	Основи наукових досліджень	Е-навчання	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Тренінгові технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг / Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір
5	Креативні технології в професійній освіті / Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	Теоретико-правові основи професійної освіти / Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Вибір	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	Інфраструктура Г-РГ / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір
6	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	Виробнича (педагогічна) практика	Виробнича (педагогічна) практика
7	Проектування і дизайн об'єктів Г-РГ / Інноваційні технології готельно-ресторанної справи / Вибір	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування		
8	Навчальна (пропедевтична) практика	Навчальна (пропедевтична) практика		

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.пед.н., доц.**


підпис

Симонович Н.В.