

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РІВНЕНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

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

Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 015 «Професійна освіта (Сфера
обслуговування)»
галузі знань 01 Освіта / Педагогіка
Освітня кваліфікація: Бакалавр з професійної освіти (Сфера
обслуговування (Готельно-ресторанна
справа))
Професійна кваліфікація: Педагог професійного навчання


ЗАТВЕРДЖЕНО
ВЧЕНОЮ РАДОЮ ФАКУЛЬТЕТУ
Готельно-ресторанна справа
ГОМЯНИ П. ПАВЕЛКІВ
237369
(протокол № ВМД 4/24 від 4 вересня 2024 р.)
Освітньо-професійна програма
вводиться в дію з «01» вересня 2024 р.

Роман ПАВЕЛКІВ
(наказ № 111-01-01 від «27» вересня 2024 р.)

Рівне, 2024 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми

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


ВНЕСЕНО:

Гарант ОПП



Надія ДУПАК

Розробники програми:



Світлана ЛІСОВА



Наталія СИМОНОВИЧ



Олександр ГЕРАСИМЕНКО

Кафедрою професійної освіти, трудового навчання та технологій
Протокол № 6 від «18» червня 2024 р.

Завідувач кафедри професійної освіти,
трудового навчання та технологій



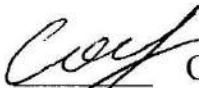
Світлана ЛІСОВА

ПОГОДЖЕНО

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

Протокол № 3 від «20» червня 2024 р.

Голова НМК факультету ДКМТФ



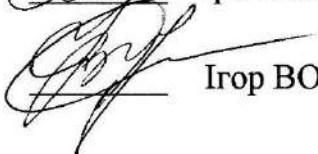
Ольга САВЧЕНКО

Декан факультету ДКМТФ



Ірина ЮХИМЕНКО-НАЗРУК

Голова НМР університету



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 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):

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

члени робочої групи:

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

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

Герасименко Олександр Анатолійович, кандидат історичних наук, доцент кафедри професійної освіти, трудового навчання та технологій Рівненського державного гуманітарного університету.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Степанченко О.М.**, директор Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій (рецензія додається);
- 2. Добридень С.І.**, директор Рівненського кооперативного економіко-правового фахового коледжу (рецензія додається);
- 3. Нищенко Т.В.**, директор Рівненського міжшкільного ресурсного центру (рецензія додається).
- 4. 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).

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, факультет документальних комунікацій, менеджменту, технологій та фізики
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Перший (бакалаврський) рівень освіти Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) Педагог професійного навчання
Офіційна назва освітньої програми	Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми реалізується за двома термінами навчання: - 240 кредитів ЄКТС – 3 роки 10 місяців; - 180 кредитів ЄКТС – 2 роки 10 місяців
Наявність акредитації	-
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.
Передумови	Повна загальна середня освіта – термін навчання 3 роки 10 місяців. Фахова передвища освіта – термін навчання 2 роки 10 місяців. Фахова передвища освіта ОПС (ОС) молодший бакалавр, молодший спеціаліст.
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

<p>Предметна область: галузь знань 01 «Освіта/Педагогіка», спеціальність 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування</p>	<p><u>Об'єкти вивчення та діяльності:</u> структура та функціональні компоненти системи професійної освіти; теоретичні основи, технології та обладнання для виконання спеціальних робіт, пов'язаних із використанням методів відповідних наук в установах та організаціях сфери обслуговування</p> <p><u>Цілі навчання:</u> підготовка фахівців, здатних здійснювати освітню діяльність із професійної підготовки працівників сфери обслуговування та послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p><u>Теоретичний зміст предметної області.</u> Основні поняття, концепції, принципи і технології наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук галузі професійного навчання (сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа)). Теорії і методи, складні спеціалізовані задачі та вирішення практичних проблем в професійній освіті та виробничій діяльності сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).</p> <p><u>Методи, методика та технології:</u> методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методики; методика професійного навчання; навчальні, виховні розвивальні освітні і технології для застосування на практиці.</p> <p><u>Інструменти та обладнання:</u> спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації 015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна</p>

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

	<p>працівника відповідно до отриманої спеціалізації на підприємствах різних організаційно-правових форм власності. https://abiturients.info/uk/oblast-znaniy-new/01-osvita/015-professionalnoe-obrazovanie-po-specialnostyam</p> <p>Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 зі змінами:</p> <p>33 Фахівці в галузі освіти 334 Інші фахівці в галузі освіти 3340 Педагог професійного навчання 34 Інші фахівці 341 Фахівці в галузі фінансів та торгівлі 3414 Фахівець з готельного обслуговування 24 Інші професіонали 248 Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи 2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) 2482.2 Фахівець із ресторанної справи</p>
<p>Подальше навчання</p>	<p>Мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.</p>
<p>5 - Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<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>
<p>Оцінювання</p>	<p><u>Види контролю:</u> за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий: залік, екзамен) та відтермінований.</p> <p><u>Форми контролю:</u> усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація науково-педагогічної роботи; захист лабораторних і практичних робіт, захист звітів з практик та курсових робіт (проектів), атестація (атестаційний екзамен).</p> <p><u>Оцінювання навчальних досягнень:</u> 4-бальна національна шкала (відмінно, добре, задовільно, незадовільно); 2-рівнева національна шкала (зараховано/незараховано); 100-бальна система та шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX).</p>
<p>6 - Програмні компетентності</p>	

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

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

7 - Програмні результати навчання (ПРН)

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

діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПРН 09. Відшукувати, 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 проектувати і реалізувати навчальні проекти.

ПРН 12. Уміти проектувати і реалізувати розвивальні проекти.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення

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

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

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

2.1. Перелік компонент ОП

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

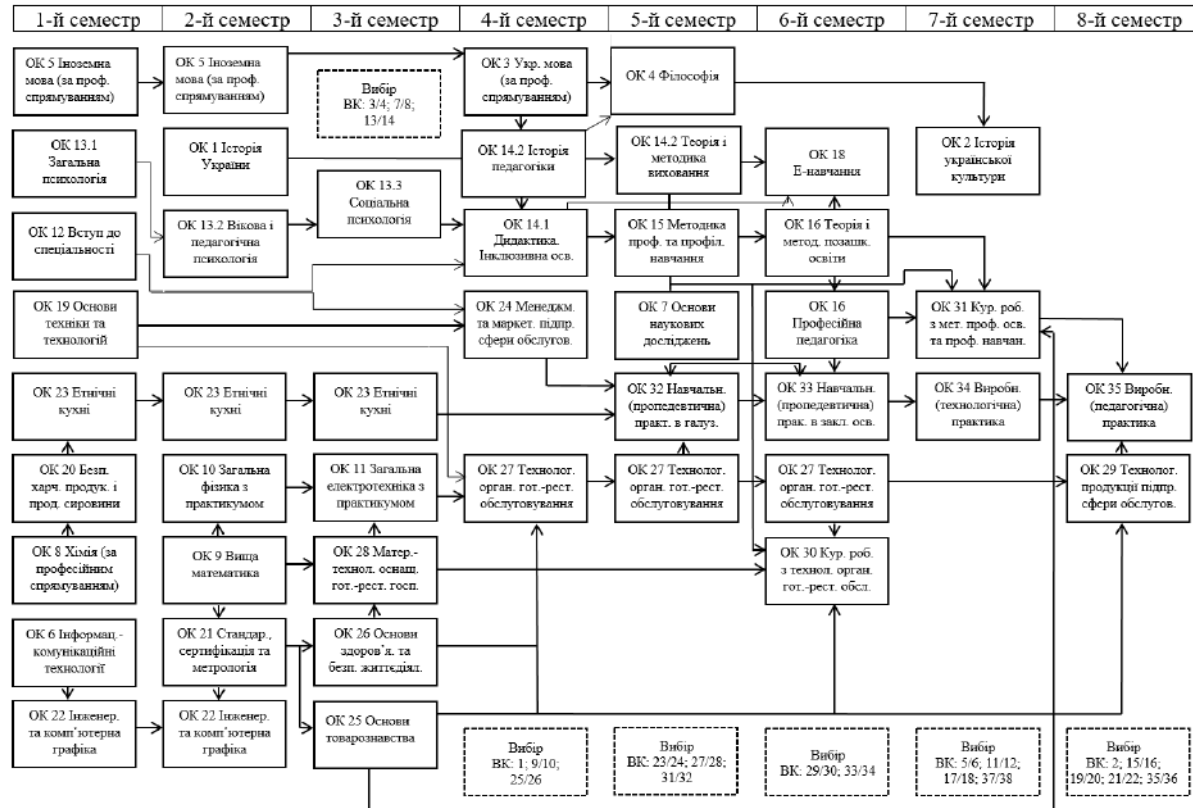
Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кредитів	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK1	Історія України	3	Екзамен (2 семестр)
OK2	Історія української культури	3	Екзамен (7 семестр)
OK3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен (4 семестр)
OK4	Філософія	3	Екзамен (5 семестр)
OK5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен (2 семестр)
OK6	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік (1 семестр)
OK7	Основи наукових досліджень	3	Екзамен (5 семестр)
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK8	Хімія (за проф. спрямуванням)	3	Залік (1 семестр)
OK9	Вища математика	4	Залік (2 семестр)
OK10	Загальна фізика з практикумом	4	Екзамен (2 семестр)
OK11	Загальна електротехніка з практикумом	3	Екзамен (3 семестр)
OK12	Вступ до спеціальності	3	Залік (1 семестр)
OK13	Психологія	9	Екзамен (1 семестр), залік, залік (2, 3 семестр)
OK14	Педагогіка	11	Екзамен (4 семестр), залік, залік (4, 5 семестр)
OK15	Методика професійного та профільного навчання	6	Екзамен (5 семестр)
OK16	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен

			(6 семестр)
OK17	Професійна педагогіка	4	Екзамен (6 семестр)
OK18	Е-навчання	5	Залік (6 семестр)
OK19	Основи техніки і технологій	3	Залік (1 семестр)
OK20	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	3	Екзамен (1 семестр)
OK21	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен (2 семестр)
OK22	Інженерна та комп'ютерна графіка	8	Екзамен (2 семестр), залік (1 семестр)
OK23	Етнічні кухні	15	Залік, залік, залік (1, 2, 3 семестр)
OK24	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен (4 семестр)
OK25	Основи товарознавства в галузі	4	Екзамен (3 семестр)
OK26	Основи здоров'язбереження та безпеки життєдіяльності	3	Екзамен (3 семестр)
OK27	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	15	Екзамен, екзамен, екзамен (4, 5, 6 семестр)
OK28	Матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанних господарств	6	Залік (3 семестр)
OK29	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	3	Екзамен (8 семестр)
OK30	Курсова робота з технології організації готельно-ресторанного обслуговування	3	Залік (д) (6 семестр)
OK31	Курсова робота з методики професійного та профільного навчання	3	Залік (д) (7 семестр)
OK32	Навчальна (пропедевтична) практика в галузі	3	2 тижні, залік (5 семестр)
OK33	Навчальна (пропедевтична) практика в закладах освіти	3	2 тижні, залік (6 семестр)
OK34	Виробнича (технологічна) практика	9	6 тижнів, залік (д) (7 семестр)
OK35	Виробнича (педагогічна) практика	9	6 тижнів, залік (д) (8 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	23екз., 21зал.

Вибіркові компоненти ОП			
ВК1	Вибір дисциплін з переліку 2	3	Залік (4 семестр)
ВК2	Вибір дисциплін з переліку 4	3	Залік (8 семестр)
ВК3/ВК4	Матеріалознавство / Вибір	3	Залік (3 семестр)
ВК5/ВК6	Корпоративний сервіс у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК7/ВК8	Іміджеві та PR-технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК9/ВК10	Дизайн предметів інтер'єру / Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК11/ВК12	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування / Вибір	3	Екзамен (7 семестр)
ВК13/ВК14	Основи САПР / Вибір	3	Екзамен (3 семестр)
ВК15/ВК16	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Вибір	3	Екзамен (8 семестр)
ВК17/ВК18	Технології надання додаткових послуг готельно-ресторанного сервісу / Вибір	3	Екзамен (7 семестр)
ВК19/ВК20	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанных послуг / Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК21/ВК22	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Вибір	3	Екзамен (8 семестр)
ВК23/ВК24	Креативні технології в професійній освіті / Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК25/ВК26	Міжнародна готельна індустрія / Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК27/ВК28	Дизайн страв і кулінарних виробів / Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК29/ВК30	Основи підприємницької діяльності / Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК31/ВК32	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК33/ВК34	Управління діяльністю закладів освіти / Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК35/ВК36	Теорія та практика організації неформальної освіти / Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК37/ВК38	Організація спеціалізованого обслуговування / Вибір	3	Залік (7 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60	5 екз., 15 зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	28 екз., 36 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

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.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

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

Компоненти ОП	Загальні компетентності											Фахові компетентності																
	К01	К02	К03	К04	К05	К06	К07	К08	К09	К10	К11	К12	К13	К14	К15	К16	К17	К18	К19	К20	К21	К22	К23	К24	К25	К26		
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			+		+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	+				+	+	+		+		+	

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

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

Компоненти 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
	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	+	+		+	+	+		+				+	+	+	+						+	+	+		+

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



Надія ДУПАК