

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 «Професійна освіта (Сфера обслуговування
(Готельно-ресторанна справа))»
галузі знань 01 «Освіта/Педагогіка»


Кваліфікація: Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування).

Педагог професійного навчання.


Фахівець із готельної та ресторанної справи.

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ РДГУ

Голова Вченої ради РДГУ


проф. Постолювський Р.М.
(протокол № 10 від «28» листопада 2019 р.)



Освітньо-професійна програма
вводитьься в дію з _____ 20__ р.
Ректор  проф. Р.М. Постолювський
(наказ № 241-01-01 від 11.12.2019р.)

Рівне – 2019 рік.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 «Освіта/Педагогіка»
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))»
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування). Педагог професійного навчання. Фахівець із готельної та ресторанної справи.

ВНЕСЕНО


Гарант ОПП  д.пед.н., проф. С.В. Лісова

Розробники програми:

1. Лісова Світлана Валеріївна, д.пед.н, професор

2. Дупак Надія Василівна, к.пед.н., доцент

3. Симонович Наталія Василівна, к.пед.н., доцент


підпис

підпис

підпис

Кафедрою теорії і методики професійної освіти

Протокол № 11 від «25» листопада 2019 р.

Завідувач кафедри  проф. С.В. Лісова

ПОГОДЖЕНО

Навчально-методичною комісією факультету

протокол № 11 від «26» листопада 2019р.

Голова НМК факультету  доц. Ю.Р. Максимцев

Декан фізико-технологічного факультету  доц. Д.В. Сингаївський

Голова НМР університету  проф. І.С. Войтович

Передмова

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який 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 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».

Освітньо-професійна програма заснована на компетентнісному підході підготовки здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» у галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта/Педагогіка за спеціальністю 015 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація 015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))» 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», спеціалізація «Сфера обслуговування (готельно-ресторанна справа)» розроблена робочою групою Рівненського державного гуманітарного університету у складі:

керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

Лісова Світлана Валеріївна, доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри теорії і методики професійної освіти;

члени робочої групи:

Лісова Світлана Валеріївна, доктор педагогічних наук, професор кафедри теорії і методики професійної освіти;

Дупак Надія Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри теорії і методики професійної освіти;

Симонович Наталія Василівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти.

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

- 1. Рудик В.Л.**, директор Рівненського вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі (рецензія додається);
- 2. Романчук В.П.**, директор Рівненського коледжу економіки та бізнесу, кандидат педагогічних наук (рецензія додається);
- 3. Добридник С.І.**, директор Рівненського кооперативного економіко-правового коледжу (рецензія додається);
- 4. Нищенко Т.В.**, директор Рівненського міжшкільного навчально-виробничого комбінату (відгук додається).

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

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

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, фізико-технологічний факультет
Ступінь освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Бакалавр Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування). Педагог професійного навчання. Фахівець із готельної та ресторанної справи.
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) зі спеціальностей галузі 01 Освіта/Педагогіка та спеціальностей, що відповідають спеціалізації, за якою здійснюється підготовка за освітньою програмою.
Мова(и) викладання	Державна (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 рівня «бакалавр», 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 та практичну діяльність у закладах профільної середньої, професійної	

(професійно-технічної), позашкільної та фахової передвищої освіти; до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя.

3 - Характеристика освітньої програми

Предметна область	<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 технічних фахівців, кваліфікованих робітників і 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, методика та технології: методи організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю і корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні) методи навчання; професійно-орієнтовані методика; 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	Акцент робиться 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 організаціях сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа).
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців
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 3414 Фахівець з готельного обслуговування 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності 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
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 зі сфери обслуговування.
5 - Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	<p>Викладання на засадах студентоцентрованого та компетентнісно-орієнтованого навчання з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, мультимедійних лекцій, практичних та лабораторних занять, проходження практик, із залученням самоосвіти. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське інформаційне освітнє середовище.</p>
Оцінювання	<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 (атестаційний екзамен).</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>
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</p>

	<p>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>К 06. 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>К 09. 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</p>

	<p>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> <p>К 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>ПР 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів.</p> <p>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)).</p> <p>ПР 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України.</p> <p>ПР 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах.</p> <p>ПР 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами.</p> <p>ПР 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами.</p> <p>ПР 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.</p> <p>ПР 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.</p> <p>ПР 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.</p> <p>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.</p> <p>ПР 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього</p>

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

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 сфери обслуговування. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники 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 мобільність	На основі двосторонніх договорів між Рівненським державним гуманітарним університетом та зарубіжними навчальними закладами.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	

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

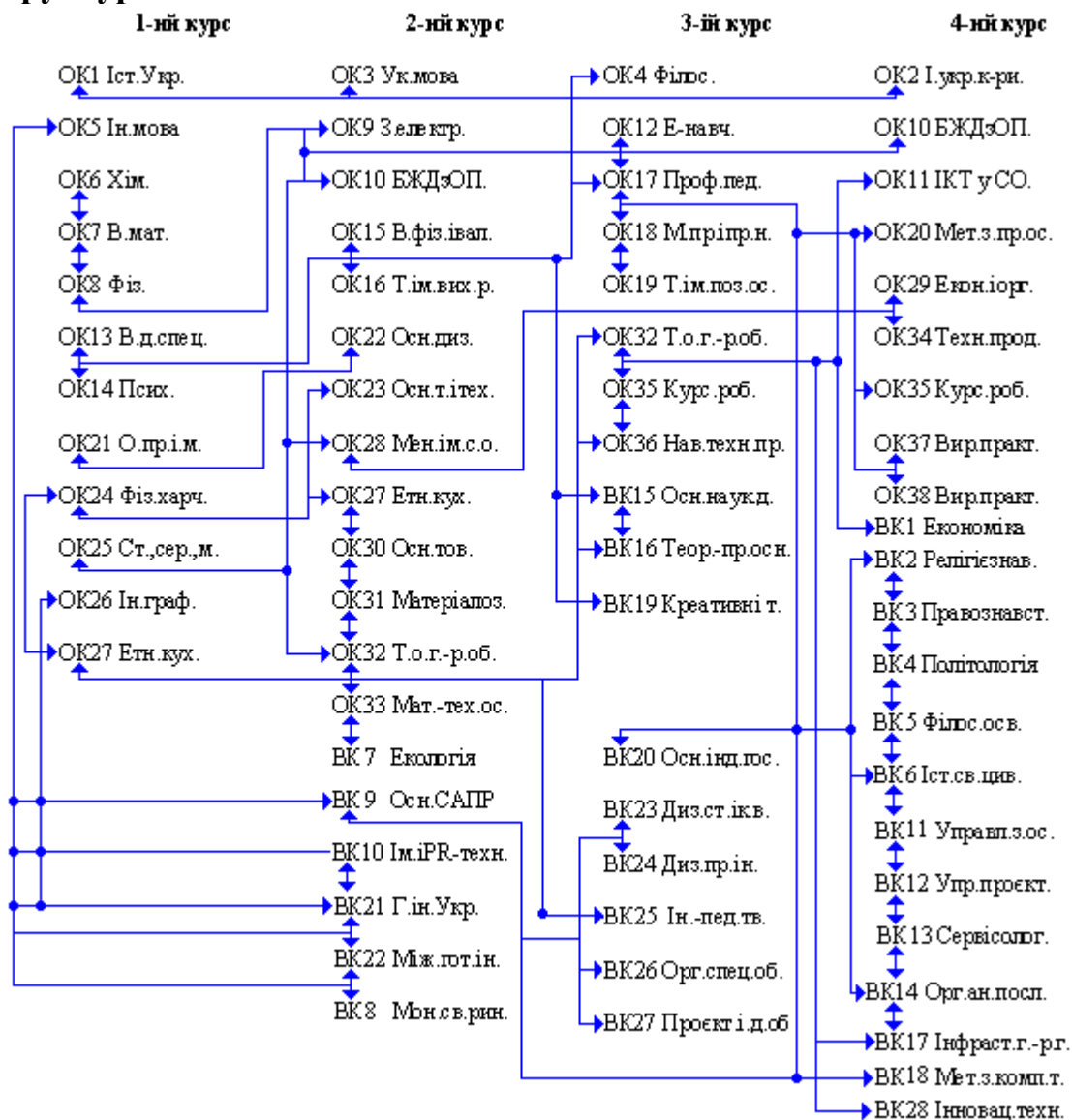
2.1. Перелік компонент ОП

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
OK5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
OK6	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік
OK7	Вища математика	4	Екзамен
OK8	Фізика (за проф. спрямуванням)	4	Екзамен
OK9	Загальна електротехніка з практикумом	3	Залік
OK10	БЖД з основами охорони праці	3	Екзамен, залік
OK11	Інформаційно-комунікаційні технології у сфері обслуговування	3	Залік
OK12	Е-навчання	5	Залік
OK13	Вступ до спеціальності	3	Залік
OK14	Психологія	7	Екзамен, залік
OK15	Вікова фізіологія та валеологія	3	Залік
OK16	Теорія і методика виховної роботи	3	Залік
OK17	Професійна педагогіка	5	Екзамен
OK18	Методика професійного та профільного навчання	5	Екзамен
OK19	Теорія і методика позашкільної освіти	4	Екзамен
OK20	Методологічні засади професійної освіти	4	Екзамен
OK21	Основи проектування і моделювання	4	Залік
OK22	Основи дизайну	3	Залік
OK23	Основи техніки і технологій	3	Залік
OK24	Фізіологія харчування	5	Екзамен
OK25	Стандартизація, сертифікація та метрологія	4	Екзамен
OK26	Інженерна графіка	6	Екзамен, залік
OK27	Етнічні кухні	15	Залік, залік, залік
OK28	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен
OK29	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування	5	Екзамен
OK30	Основи товарознавства в галузі	5	Екзамен
OK31	Матеріалознавство (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен

OK32	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	14	Екзамен, екзамен, екзамен
OK33	Матеріально-технічне оснащення готельно-ресторанних господарств	6	Екзамен
OK34	Технологія продукції підприємств сфери обслуговування	5	Екзамен
OK35	Курсові роботи: з технології організації готельно-ресторанного обслуговування; з професійної педагогіки та методики професійного навчання	3	Залік (д), залік (д)
OK36	Навчальна (пропедевтична) практика	3	2 тижні, залік (д)
OK37	Виробнича (технологічна) практика	3	2 тижні, залік (д)
OK38	Виробнича (педагогічна) практика	9	6 тижнів, залік (д)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		180	25екз.,21зал.
Вибіркові компоненти ОП			
I. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ВК1/ ВК2	Економіка / Релігієзнавство / Вибір	3	Залік
ВК3/ ВК4	Правознавство / Політологія/ Вибір	3	Залік
ВК5/ ВК6	Філософія освіти / Історія світових цивілізацій / Вибір	3	Залік
ВК7/ВК8	Екологія / Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Вибір	3	Залік
II. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ			
ВК9/ВК10	Основи САПР / Іміджеві та PR-технології у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	5	Екзамен
ВК11/ВК12	Управління діяльністю закладів освіти та сфери обслуговування / Управління проектами / Вибір	5	Екзамен
ВК13/ВК14	Сервісологія і сервісна діяльність / Організація анімаційних послуг, дозвілля та виставкової діяльності / Вибір	6	Екзамен
ВК15/ВК16	Основи наукових досліджень / Теоретико-правові основи професійної освіти і сфери обслуговування / Вибір	3	Залік
ВК17/ВК18	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Методика застосування комп'ютерної техніки в професійній освіті / Вибір	5	Екзамен
ВК19/ВК20	Креативні технології в професійній освіті / Основи індустрії гостинності у готельно-ресторанному бізнесі / Вибір	6	Екзамен
ВК21/ВК22	Готельна індустрія України / Міжнародна готельна індустрія / Вибір	3	Екзамен

ВК23/ВК24	Дизайн страв і кулінарних виробів / Дизайн предметів інтер'єру / Вибір	4	Залік
ВК25/ВК26	Інженерно-педагогічна творчість / Організація спеціалізованого обслуговування / Вибір	6	Екзамен
ВК27/ВК28	Проектування і дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства / Інноваційні технології готельно-ресторанної справи / Вибір	5	Залік
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		60	7екз., 7зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

2.2. Структурно-логічна схема ОП



3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

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

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)», спеціалізації 015.16 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))», кваліфікації: Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування. Педагог професійного навчання. Фахівець із готельної та ресторанної справи здійснюється у формі комплексного іспиту з фаху.
Вимоги до атестаційного екзамену (екзаменів)	Атестаційний екзамен (екзамен) передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою. Атестаційний екзамен проводиться як комплексна перевірка програмних результатів навчання здобувачів вищої освіти професійно-орієнтованої теоретичної підготовки за білетами, складеними відповідно до програми атестації. Зміст програми та білетів атестаційного екзамену охоплює матеріал навчальних дисциплін професійної підготовки в рамках їх програм. Комплект екзаменаційних білетів затверджується і підписується завідувачем кафедри.

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.