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 А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

спеціалізація Сфера обслуговування

галузі знань А Освіта

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

Педагог професійного навчання

ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ

Голова вченої ради РДГУ

_____ Роман ПАВЕЛКІВ

(протокол № 6 від 29.05.2025 р.)

Освітньо-професійна програма

вводиться в дію з _____

_____ в.о. ректора Роман ПАВЕЛКІВ

Наказ № 95 осн від «30» 05. 2025 р.)

Рівне, 2025 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

освітньо-професійної програми

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

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший
СТУПІНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Бакалавр
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	А Освіта
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	Сфера обслуговування
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)) Педагог професійного навчання

ВНЕСЕНО:
Гарант ОПП _____ Надія ДУПАК
підпис

Розробники програми:

1. Світлана ЛІСОВА _____
Підпис

2. Наталія СИМОНОВИЧ _____
підпис

Кафедрою технологічної, професійної освіти та цивільної безпеки
Протокол № 5 від «24» березня 2025 р.

Завідувач кафедри _____ Світлана ЛІСОВА
підпис

ПОГОДЖЕНО
Навчально-методичною комісією факультету документальних комунікацій, менеджменту, технологій та фізики
Протокол № 3 від «24» березня 2025 р.

Голова НМК факультету _____ Ольга САВЧЕНКО
підпис

Декан факультету _____ Ірина ЮХИМЕНКО-НАЗАРУК
Підпис

Голова НМР університету _____ Ігор ВОЙТОВИЧ
підпис

Передмова

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

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань А Освіта за спеціальністю А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація «Сфера обслуговування» розроблена згідно Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 01 – «Освіта / Педагогіка», спеціальності 015 – «Професійна освіта (за спеціалізаціями)», затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 21.11.2019 р. № 1460.

Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня галузі знань 01 Освіта за спеціальністю А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» розроблена робочою групою Рівненського державного гуманітарного університету у складі:

керівник робочої групи (гарант освітньої програми):

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

члени робочої групи:

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

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

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкхолдерів:

1. Степанченко О.М., директор Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій (рецензія додається);

2. Добридник С.І., директор Рівненського кооперативного економіко-правового фахового коледжу (рецензія додається);

3. 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);

4. 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 А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» за спеціалізацією Сфера обслуговування

1 - Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Рівненський державний гуманітарний університет, факультет 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. Для вступників на основі НРК 5,6,7 може бути визнано та перезараховано 60 кредитів ЄКТС, отриманих в межах попередньої програми підготовки.
Форма навчання	Денна, заочна
Наявність акредитації	Сертифікат за ОПП «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))» № 8300 від 28.05.2024 р. Термін дії: до 28.05.2025 р.
Цикл/рівень	НРК України - 6 рівень, FQ-EHEA - перший цикл, EQF-LLL - 6 рівень.
Передумови	Наявність: • повної загальної середньої освіти - термін навчання 3 роки 10 місяців; • освітнього рівня молодшого бакалавра (фахового молодшого бакалавра) або освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за іншими спеціальностями - термін навчання 2 роки 10 місяців.
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	На строк навчання
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://www.rshu.edu.ua/navchannia/osvitni-prohramy/bakalavr

2 - Мета освітньої програми	
Формування та розвиток особистості фахівця, який здатний: розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)» і характеризується комплексністю та невизначеністю умов; здійснювати навчально-педагогічну діяльність у закладах профільної середньої, професійної (професійно-технічної), позашкільної та фахової передвищої освіти та практичну діяльність на підприємствах, установах та організаціях сфери послуг; до подальшого саморозвитку і професійного зростання та навчання впродовж життя.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область: галузь знань А «Освіта», спеціальність А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізація Сфера обслуговування	*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 *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). *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). *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 застосовування на практиці. *Інструменти та обладнання:* спеціалізоване програмне забезпечення; сучасне промислове, дослідницьке, технологічне обладнання предметної галузі відповідно до спеціальності А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа))».
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна

Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	*Професійна освіта* являє собою процес оволодіння певним рівнем компетентностей з фаху «Готельно-ресторанна справа» з отриманням результату. *Педагог професійного навчання* організовує і проводить теоретичне навчання по загальнопрофесіональним і спеціальним навчальним предметам, організує і проводить навчально-виховну роботу, здійснює організаційно-методичну діяльність у навчальних закладах. *Що вивчають:* Навчаючись за даною спеціальністю, студенти проходять навчання за двома напрямками: психолого-педагогічний та галузевий (спеціалізований). *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.
Особливості програми	Програма враховує регіональну стратегію (Рівненської області) до 2027 року, операційними цілями якої є: підтримка високотехнологічних виробництв та наукових досліджень; створення сприятливих умов для розвитку малого та середнього бізнесу; стимулювання залучення інвестицій; забезпечення розвитку інфраструктури територій; стимулювання економічної активності в громадах; підвищення обізнаності та соціальної активності населення; торгівля та ресторанне господарство, розвиток споживчого ринку.
4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	*Можливості працевлаштування:* 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, викладача загальнотехнічних дисциплін спеціальної технології по комплексу робочих професій в середніх і професійних школах, коледжах, ліцеях. *Перспективи:* 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 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 Випускники можуть працювати за професіями згідно з Національним класифікатором професій ДК 003:2010 зі змінами: *3340 Педагог професійного навчання* *3414 Фахівець з готельного обслуговування* *2482.2 Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.)* *2482.2 Фахівець із ресторанної справи*
Подальше навчання	Мають право продовжувати навчання на другому (магістерському) рівні освіти. Набуття додаткових кваліфікацій у системі післядипломної освіти.
5 - Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	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.
Оцінювання	*Види контролю*: 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. *Форми контролю*: 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). *Оцінювання навчальних досягнень*: 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).
6 - Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в професійній освіті, що передбачає застосування певних теорій і методів педагогічної науки та інших наук відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)» і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК 01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 02. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. ЗК 03. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 04. Здатність спілкуватися іноземною мовою. ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення. ЗК06. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 08. Здатність працювати в команді. ЗК09. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗК 11. Усвідомлення рівних можливостей та гендерних проблем.
Спеціальні (фахові) компетентності	СК 12. Здатність застосовувати освітні теорії та методології у педагогічній діяльності. СК 13. Здатність забезпечити формування у здобувачів освіти цінностей громадянськості і демократії. СК 14. Здатність керувати навчальними/розвивальними проектами. СК 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення. СК 16. Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище. СК 17. Здатність реалізовувати навчальні стратегії, засновані на конкретних критеріях для оцінювання навчальних досягнень. СК 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)». СК 19. Здатність використовувати відповідне програмне забезпечення для вирішення професійних завдань, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування

	(Готельно-ресторанна справа)». СК 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти. СК 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці. СК 22. Здатність використовувати у професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук. СК 23. Здатність виконувати розрахунки технологічних процесів в галузі. СК 24. Здатність управляти комплексними діями/проектами, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих. СК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)». СК 26. Здатність забезпечити якість освіти і управління діяльністю закладу освіти, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)».
7 - Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН 01. Уміти використовувати інструменти демократичної правової держави в професійній та громадській діяльності, приймати рішення на підставі релевантних даних та сформованих ціннісних орієнтирів. ПРН 02. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі/сфери відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна справа)». ПРН 03. Аналізувати суспільно й особистісно значущі світоглядні проблеми, усвідомлювати цінність захисту незалежності, територіальної цілісності та демократичного устрою України. ПРН 04. Розуміти особливості комунікації, взаємодії та співпраці в міжнародному культурному та професійному контекстах. ПРН 05. Володіти культурою мовлення, обирати оптимальну комунікаційну стратегію у спілкуванні з групами та окремими особами. ПРН 06. Доносити зрозуміло і недвозначно професійні знання, обґрунтування і висновки до фахівців і широкого загалу державною та іноземною мовами. ПРН 07. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення. ПРН 08. Самостійно планувати й організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих. ПРН 09. Відшуковувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації. ПРН 10. Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук, відповідно до спеціалізації «Сфера обслуговування (Готельно-ресторанна	

справа)», на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених цим стандартом та освітньою програмою. ПРН 11. Володіти психолого-педагогічним інструментарієм організації освітнього процесу, уміти проєктувати і реалізувати навчальні проєкти. ПРН 12. Уміти проєктувати і реалізувати розвивальні проєкти. ПРН 13. Застосовувати у професійній діяльності сучасні дидактичні та методичні засади викладання навчальних дисциплін і обирати доцільні технології та методики в освітньому процесі. ПРН 14. Володіти навичками стимулювання пізнавального інтересу, мотивації до навчання, професійного самовизначення та саморозвитку здобувачів освіти. ПРН 15. Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій. ПРН 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі сфери обслуговування (готельно-ресторанна справа). ПРН 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності. ПРН 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, 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

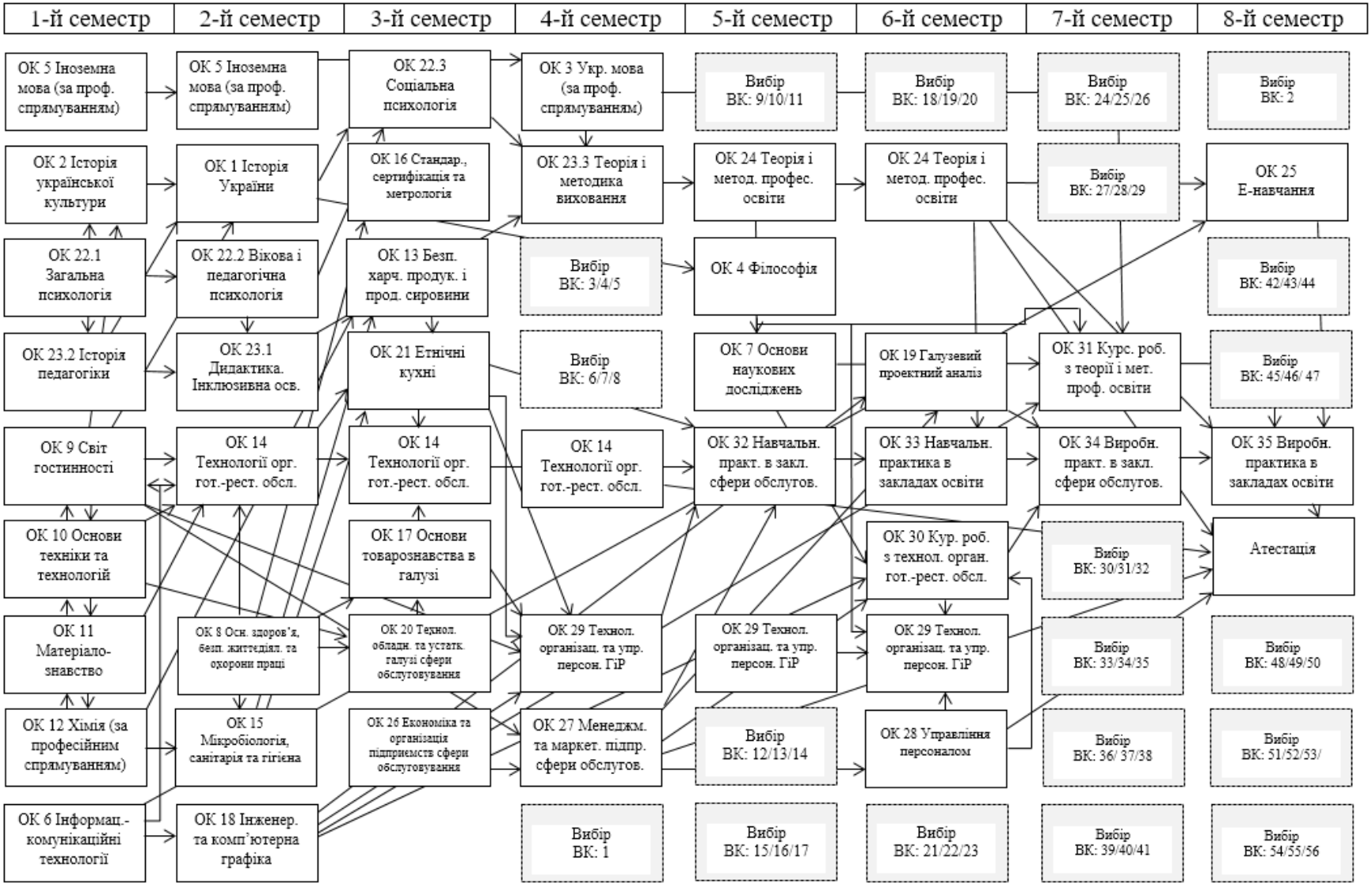
(з 1 по 8-й семестри 240 кредитів ЄКТС – термін навчання 3 роки 10 місяців)

Код н/д	Компоненти ОП (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики)	К-сть кр-тів	Форма підсумкового контролю
1	**2**	**3**	**4**
Обов'язкові компоненти ОП			
	І. ЦИКЛ ЗАГАЛЬНОЇ ПІДГОТОВКИ		
ОК1	Історія України	3	Екзамен (2 семестр)
ОК2	Історія української культури	3	Екзамен (1 семестр)
ОК3	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	Екзамен (4 семестр)
ОК4	Філософія	3	Екзамен (5 семестр)
ОК5	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	6	Екзамен (2 семестр)
ОК6	Інформаційно-комунікаційні технології	3	Залік (1 семестр)
ОК7	Основи наукових досліджень	3	Екзамен (5 семестр)
ОК8	Основи здоров'язбереження, безпеки життєдіяльності та охорони праці	3	Екзамен (2 семестр)
	ІІ. ЦИКЛ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ		
ОК9	Індустрія гостинності	3	Залік (1 семестр)
ОК10	Основи техніки і технологій	4	Залік (1 семестр)
ОК11	Матеріалознавство	4	Екзамен (1 семестр)
ОК12	Хімія (за проф. спрямуванням)	4	Залік (1 семестр)
ОК13	Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини	3	Екзамен (3 семестр)
ОК14	Технології організації готельно-ресторанного обслуговування	15	Залік, залік, екзамен (2,3,4 семестр)
ОК15	Виробнича санітарія та гігієна	4	Залік (2 семестр)
ОК16	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Екзамен (3 семестр)
ОК17	Основи товарознавства в галузі	3	Залік (3 семестр)
ОК18	Інженерна та комп'ютерна графіка	4	Залік (2 семестр)
ОК19	Галузевий проектний аналіз	5	Екзамен (6 семестр)
ОК20	Технологічне обладнання та устаткування галузі сфери обслуговування	4	Екзамен (3 семестр)
ОК21	Етнічні кухні	5	Залік (3 семестр)
ОК22	Психологія	9	Екзамен (1 семестр), Залік (2 семестр), Залік (3 семестр)
ОК23	Педагогіка	11	Екзамен (1 семестр), Залік (2 семестр), Залік (4 семестр)
ОК24	Теорія і методика професійної освіти	10	Екзамен, екзамен (5,6 семестр)
ОК25	Е-навчання	3	Екзамен (8 семестр)
ОК26	Економіка та організація підприємств сфери обслуговування	4	Екзамен (3 семестр)
ОК27	Менеджмент та маркетинг підприємств сфери обслуговування	6	Екзамен (4 семестр)
ОК28	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	Екзамен (6 семестр)
ОК29	Технології управління персоналом готелю і ресторану	15	Екзамен, екзамен, екзамен (4,5,6 семестр)
ОК30	Курсова робота з технологій організації готельно-ресторанного обслуговування та управління	3	Залік (д) (6 семестр)

	персоналом готелю та ресторану		
ОК31	Курсова робота з теорії і методики професійної освіти	3	Залік (д) (7 семестр)
ОК32	Навчальна практика в закладах сфери обслуговування	3	Залік (5 семестр)
ОК33	Навчальна практика в закладах освіти	3	Залік (6 семестр)
ОК34	Виробнича практика в закладах сфери обслуговування	9	Залік (д) (7 семестр)
ОК35	Виробнича практика в закладах освіти	9	Залік (д) (8 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**180**	23 екз., 21 зал.
Вибіркові компоненти ОП			
ВК1/2	Теоретична підготовка базової загальної військової підготовки / Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК 3	Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 4/5/ 6	Фінанси і кредит / Статистика / Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК 7/8/9	Інфраструктура готельно-ресторанного господарства / Поведінка споживачів / Вибір	3	Залік (4 семестр)
ВК 10/11/12	Дизайн інтер'єру / Логістика / Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 13/14/15	Імітаційне моделювання в роботі готельно-ресторанного комплексу / Електронна комерція / Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 16/17/18	Основи підприємницької діяльності / Бізнес-аналіз / Вибір	3	Залік (5 семестр)
ВК 19/20/21	Підприємницьке та трудове право / Історія туризму / Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК 22/23/24	Управління діяльністю закладів освіти / Аналіз діяльності туристичних фірм / Вибір	3	Залік (6 семестр)
ВК 25/26/27	Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг / Організація торгівлі / Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 28/29/30	Креативні технології в професійній освіті / Організація туристично-екскурсійної діяльності / Вибір	3	Екзамен (7 семестр)
ВК 31/32/33	Міжнародна готельна індустрія / Самоменеджмент / Вибір	3	Екзамен (7 семестр)
ВК 34/35/36	Корпоративний сервіс у готельно-ресторанному бізнесі / Управління комерційною діяльністю / Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 37/38/39	Технології надання додаткових послуг готельно-ресторанного сервісу / Страхування / Вибір	3	Екзамен (7 семестр)
ВК 40/41/42	Дизайн страв і кулінарних виробів / Контролінг / Вибір	3	Залік (7 семестр)
ВК 43/44/45	Іміджеві та PR-технології у сфері обслуговування / Операційний менеджмент / Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 46/47/48	Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства / Управління інноваціями / Вибір	3	Екзамен (8 семестр)
ВК 49/50/51	Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг / Світові туристичні ресурси / Вибір	3	Залік (8 семестр)
ВК 52/53/54	Барна справа / Моделі та методи прийняття управлінських рішень / Вибір	3	Екзамен (8 семестр)
ВК 55/56/57	Теорія та практика організації неформальної освіти / Інформаційні системи в управлінні / Вибір	3	Залік (8 семестр)
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		**60**	5 екз., 15 зал.
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		**240**	**27 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 А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)», спеціалізації 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.
Вимоги до атестаційного екзамену (екзаменів)	Атестаційний екзамен передбачає оцінювання обов'язкових результатів навчання, визначених стандартом та освітньою програмою з курсів: 1. Теорія і методика професійної освіти. 2. Технології організації готельно-ресторанного обслуговування. 3. Технології управління персоналом готелю і ресторану. Форма проведення атестаційного екзамену – усна відповідь. Кожен білет атестаційного екзамену містить: чотири теоретичних питання. Усього передбачено 35 атестаційних екзаменаційних білетів. Атестаційні екзамени передбачають встановлення сформованості у здобувача загальних і фахових компетентностей та рівня досягнення ним програмних результатів навчання, передбачених даною освітньо-професійною 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
ОК1	+	+					+		+		+		+													
ОК2	+	+					+		+		+		+													
ОК3			+				+		+				+													
ОК4	+	+					+		+				+													
ОК5				+			+		+																	
ОК6						+	+									+			+						+	
ОК7		+	+		+		+								+							+				
ОК8		+					+														+					
ОК9	+	+					+		+																+	
ОК10		+					+																+		+	
ОК11		+					+															+	+			
ОК12		+					+														+	+				
ОК13		+					+														+					
ОК14			+	+	+	+	+	+	+		+				+			+		+	+	+	+			
ОК15		+					+														+	+	+			
ОК16		+					+											+		+	+		+			
ОК17		+					+											+							+	
ОК18		+					+									+		+	+					+		
ОК19		+					+											+	+				+	+		
ОК20		+					+											+			+					
ОК21		+					+		+				+					+			+		+		+	
ОК22	+	+					+	+	+		+	+			+									+		+
ОК23	+	+					+		+		+	+		+	+		+			+				+	+	+
ОК24	+	+					+		+		+	+		+	+	+	+			+	+			+	+	+
ОК25		+				+	+					+				+	+		+					+		+
ОК26		+					+			+														+	+	
ОК27		+			+		+	+		+				+				+	+		+			+	+	
ОК28		+			+		+	+		+	+			+				+	+		+			+	+	
ОК29		+	+	+	+		+	+		+	+		+	+				+	+		+		+	+	+	
ОК30		+	+	+	+		+	+		+	+		+	+				+	+				+	+	+	
ОК31	+	+					+		+		+	+		+	+	+	+			+	+			+	+	+
ОК32			+	+			+	+	+		+				+			+	+	+					+	
ОК33			+				+	+	+		+				+			+	+	+					+	
ОК34	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+		+	+	+	+	+	
ОК35	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	+	+
ВК1	в	и	б	і	р																					
ВК2	в	и	б	і	р																					
ВК3							+			+												+	+	+		
ВК4						+	+											+					+		+	
ВК5	в	и	б	і	р																					
ВК6		+					+		+				+					+							+	
ВК7		+				+	+																	+	+	
ВК8	в	и	б	і	р																					
ВК9		+					+											+			+					
ВК10		+				+	+																	+	+	
ВК11	в	и	б	і	р																					
ВК12						+	+											+	+						+	
ВК13						+	+												+						+	
ВК14	в	и	б	і	р																					
ВК15	+						+			+														+	+	
ВК16						+	+												+		+	+			+	
ВК17	в	и	б	і	р																					
ВК18	+						+														+			+	+	
ВК19	+	+					+		+				+													
ВК20	в	и	б	і	р																					
ВК21					+		+	+	+	+	+			+		+				+				+		+
ВК22		+					+		+				+												+	
ВК23	в	и	б	і	р																					
ВК24		+					+											+	+		+	+			+	
ВК25							+			+								+			+		+			
ВК26	в	и	б	і	р																					
ВК27		+					+					+			+	+								+		+
ВК28		+					+			+								+			+			+	+	
ВК29	в	и	б	і	р																					
ВК30		+					+		+				+												+	

ВК31	+				+		+			+			+											+	
ВК32	в	и	б	і	р																				
ВК33		+					+	+	+		+							+						+		
ВК34		+			+		+			+								+						+		
ВК35	в	и	б	і	р																				
ВК36		+					+			+								+						+		
ВК37	+	+			+		+			+			+								+			+		
ВК38	в	и	б	і	р																				
ВК39		+					+		+									+			+		+			
ВК40		+					+		+									+			+		+			
ВК41	в	и	б	і	р																				
ВК42		+			+		+			+														+	+	
ВК43		+					+		+									+			+		+			
ВК44	в	и	б	і	р																				
ВК45	+	+	+	+			+	+					+											+		
ВК46		+					+		+									+			+		+			
ВК47	в	и	б	і	р																				
ВК48				+		+	+		+				+												+	
ВК49		+					+		+									+							+	
ВК50	в	и	б	і	р																				
ВК51			+	+			+	+	+	+								+			+		+			
ВК52		+					+		+									+			+		+	+		
ВК53	в	и	б	і	р																				
ВК54		+					+					+			+	+								+		+
ВК55						+	+	+											+					+	+	
ВК56	в	и	б	і	р																				

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
ОК1	+		+																				+		
ОК2	+		+																						
ОК3				+	+	+																			
ОК4	+		+																						
ОК5				+	+	+																			
ОК6				+	+				+													+			
ОК7	+						+								+		+								
ОК8																			+		+			+	
ОК9	+		+				+																		
ОК10																+			+						
ОК11																+		+	+						
ОК12										+							+	+							
ОК13																	+	+	+						
ОК14							+	+								+	+	+	+	+	+				
ОК15																	+	+							
ОК16		+																			+				
ОК17																		+			+				
ОК18									+								+	+							
ОК19																	+	+			+				
ОК20																+			+						
ОК21																	+	+	+						
ОК22										+	+									+					
ОК23								+		+	+	+	+	+											
ОК24								+		+	+	+	+	+											
ОК25									+				+		+							+			
ОК26							+										+						+		
ОК27		+			+		+													+			+	+	+
ОК28		+			+		+													+			+	+	+
ОК29		+		+	+	+	+	+												+	+		+	+	+
ОК30	+	+	+	+		+			+								+			+	+		+	+	+
ОК31	+		+			+	+		+	+	+	+	+	+	+					+		+			
ОК32		+	+	+	+	+														+			+		
ОК33			+	+	+					+					+					+					
ОК34		+		+	+		+	+	+							+	+	+	+	+	+		+	+	+
ОК35				+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+							+			+
ВК1	в	и	б	і	р																				
ВК2	в	и	б	і	р																				

ВК3		+					+															+		
ВК4							+		+								+							
ВК5	в	и	б	і	р																			
ВК6																		+	+		+			
ВК7				+						+										+				
ВК8	в	и	б	і	р																			
ВК9																		+	+					
ВК10																+						+	+	
ВК11	в	и	б	і	р																			
ВК12									+									+	+					
ВК13							+		+													+	+	
ВК14	в	и	б	і	р																			
ВК15	+						+															+	+	
ВК16		+					+															+		
ВК17	в	и	б	і	р																			
ВК18	+	+																			+			
ВК19	+		+																					
ВК20	в	и	б	і	р																			
ВК21								+				+			+									+
ВК22			+				+																	
ВК23	в	и	б	і	р																			
ВК24																+		+	+					
ВК25							+															+	+	
ВК26	в	и	б	і	р																			
ВК27											+	+	+											
ВК28							+	+															+	
ВК29	в	и	б	і	р																			
ВК30			+				+															+		
ВК31								+															+	
ВК32	в	и	б	і	р																			
ВК33																+			+	+				
ВК34							+															+	+	
ВК35	в	и	б	і	р																			
ВК36																+	+	+	+	+				
ВК37		+	+				+																	
ВК38	в	и	б	і	р																			
ВК39																+	+	+	+					
ВК40							+	+															+	
ВК41	в	и	б	і	р																			
ВК42			+				+														+		+	
ВК43							+	+															+	
ВК44	в	и	б	і	р																			
ВК45					+					+										+				
ВК46							+	+															+	
ВК47	в	и	б	і	р																			
ВК48			+						+								+					+		
ВК49			+																			+		
ВК50	в	и	б	і	р																			
ВК51																+	+	+	+	+				
ВК52							+	+															+	
ВК53	в	и	б	і	р																			
ВК54								+			+			+								+		
ВК55				+					+														+	
ВК56	в	и	б	і	р																			

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**
підпис

Додаток 1

Зміни та доповнення

до освітньо-професійної програми «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ (ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА))» 2025 р.
за спеціальністю А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»
першого (бакалаврського) / другого (магістерського) рівня вищої освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішенням вченої ради Рівненського державного гуманітарного університету
Протокол від 18 травня 2026 р. № 5

Введено в дію наказом
від 19 травня 2026 р. № 85-осн/л

Якщо технічні зміни внесено в текст ОПП

Внесено наступні зміни до ОПП:

- Добавили у розділі «1. Профіль освітньої програми зі спеціальності А5 «Професійна освіта (Сфера обслуговування)» за спеціалізацією Сфера обслуговування» підрозділ «1 – Загальна інформація» рядок «Форми навчання» з їх зазначенням: денна, заочна.
- Оновили структурно-логічну схему, відобразивши вибіркову складову та атестацію у загальній структурі.

Гарант освітньої програми,
керівник робочої групи _____ Надія, ДУПАК