

**Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний педагогічний університет
імені Володимира Гнатюка**

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

«Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

**Першого рівня вищої освіти
за спеціальністю 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)**

галузі знань 01 Освіта/Педагогіка



ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ*

Голова вченої ради

/ В. П. Кравець /

(протокол № 13 від "27" червня 2017 р.)

Освітня програма вводиться в дію з 01.09.2017 р.

(наказ № 220/Р від "30" серпня 2017 р.)

**Тернопіль
2017**


**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Освітньо-професійної програми**

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	01 Освіта/Педагогічка
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)
ПРЕДМЕТНА СПЕЦІАЛЬНІСТЬ (СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ)	015.16 Професійна освіта (Сфера обслуговування)
ДРУГА СПЕЦІАЛЬНІСТЬ (ПРЕДМЕТНА СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ)	-
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ	Готельно-ресторанна справа
РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	Перший (бакалаврський)
СТУПІНЬ	Бакалавр
КВАЛІФІКАЦІЯ	Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування)

ПОГОДЖЕНО

Голова науково-методичної ради

Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка

 Г.В. Терещук

"17" червня 2017 р.



РОЗРОБЛЕНО І РЕКОМЕНДОВАНО

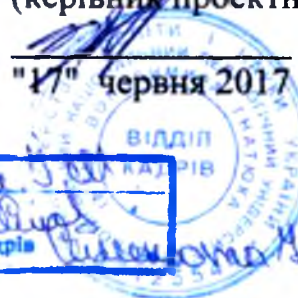
проектною групою
інженерно-педагогічного факультету
Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка

Гарант освітньої програми
(керівник проектної групи)

 Цідило І. М.

"17" червня 2017 р.

Відпис
засвідчую:
Начальник відділу кадрів



ПЕРЕДМОВА

Освітня програма першого рівня здобуття ступеня вищої освіти – бакалавр, спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування).

Розроблено робочою групою у складі:

1. Цідило Іван Миколайович – доктор педагогічних наук, доцент кафедри комп'ютерних технологій Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

2. Горбатюк Роман Михайлович – доктор педагогічних наук, завідувач кафедри комп'ютерних технологій Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

3. Сорока Ольга Вікторівна – доктор педагогічних наук, доцент кафедри соціальної педагогіки і соціальної роботи Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

4. Сіткач Степан Вікторович – кандидат педагогічних наук, викладач кафедри машинознавства та транспорту Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

Затверджено та надано чинності Вченою радою Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка від 27 червня 2017 р. протокол № 13.

**Профіль освітньої програми
зі спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування)**

1 – Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка інженерно-педагогічний факультет кафедра комп'ютерних технологій
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	ОС Бакалавр. Бакалавр професійної освіти. Викладач практичного навчання в галузі сфери обслуговування
Офіційна назва освітньої програми	Освітня професійна програма
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 4 роки – на основі повної загальної середньої освіти; 120 кредитів ЄКТС, термін навчання 2 роки – на основі ступеня молодший бакалавр (молодший спеціаліст)
Наявність акредитації	Акредитаційна комісія України Україна 2017 рік
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти(ПЗСО)
Мова(и) викладання	українська
Термін дії освітньої програми	2023 рік
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Формування особистості фахівця рівня «бакалавр», який здатний: вирішувати типові професійні завдання щодо організації і здійснення спеціалізованого та готельного обслуговування; до працевлаштування у професійних навчальних закладах та на підприємствах сфери обслуговування.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область	01 Освіта/Педагогіка

(галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) Спеціалізація 015.16 Професійна освіта (Сфера обслуговування)
Орієнтація освітньої програми	Освітньо-професійна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Формування та розвиток професійної компетентності фахівця сфери обслуговування, здатного організувати і здійснювати навчально-виховний процес із спеціалізованого готельно-ресторанного обслуговування
Особливості програми	Міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	викладання у загальноосвітніх навчальних закладах, закладах професійно-технічної освіти
Подальше навчання	Можливість навчання за програмою другого рівня освіти: магістерські програми з професійної освіти, а також магістерські міждисциплінарні програми, близькі до професійної освіти в галузі сфери обслуговування: НПК-7 рівень, FQ - ENEA - перший цикл, EQF LLL - 7 рівень
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Студентоцентроване, проблемно-орієнтоване навчання, ініціативне самонавчання. Проблемні, інтерактивні, проектні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвивальні, колективні та інтегративні, контекстні технології навчання. Навчально-методичне забезпечення і консультування самостійної роботи здійснюється через університетське віртуальне навчальне середовище.
Оцінювання	Види контролю: <i>за рівнями:</i> самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні завідувача кафедри, контроль на рівні деканату, контроль на рівні ректорату, державний контроль; <i>за терміном проведення:</i> оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий) та відтермінований. Форми контролю: усне та письмове опитування; тестовий контроль; презентація наукової роботи; захист лабораторних, розрахункових робіт, курсових робіт; заліки, екзамени; кваліфікаційний екзамен.
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна	Здатність розв'язувати складні завдання і

компетентність	проблеми в освітній та виробничій галузях професійної діяльності згідно спеціалізації, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК1. Знання основних теоретичних положень, фундаментальних філософських положень зі сфери онтології, гносеології, логіки, філософії культури, соціальної філософії, етики та естетики, релігієзнавства.</p> <p>ЗК2. Здатність синтезувати набуті знання із фахових та гуманітарних дисциплін у цілісне світосприйняття; застосовувати набуті знання при аналізі реалій сучасного суспільного буття; формувати власну позицію щодо актуальних проблем сьогодення.</p> <p>ЗК3. Здатність до ділових комунікацій у професійній сфері та реалізації на практиці різних видів комунікативних стратегій.</p> <p>ЗК4. Здатність: порівнювати, аналізувати, узагальнювати і критично оцінювати історичні факти та діяльність осіб; оцінювати події та діяльність людей в історичному процесі з позиції загальнолюдських цінностей; співставляти історичні події, процеси з періодами (епохами).</p> <p>ЗК5. Здатність: застосовувати знання законодавства та державних стандартів України про безпеку життєдіяльності; організовувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності; здійснювати методичне забезпечення і проведення навчання інструктажів та перевірки знань з питань охорони праці серед працівників організації (підрозділу).</p> <p>ЗК6. Знання про здоров'я людини, показники здоров'я та вміння виявляти можливі ризики у професійній діяльності.</p> <p>ЗК7. Здатність (спроможність)/ вміння: оперувати основними поняттями психологічної науки у майбутній педагогічній діяльності; розуміти головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; розуміти природу і сутність психіки, свідомості та несвідомих психічних явищ.</p> <p>ЗК8. Здатність: аналізувати педагогічні ситуації, результати виховання і навчання, вивчати учнів і учнівську групу, виявляти причини відставань у</p>

	<p>навчанні, недоліків у поведінці та усувати їх; займатися самоосвітою, самовдосконаленням, новими прогресивними технологіями навчання та виховання, засобами їх реалізації.</p> <p>ЗК9. Здатність: самостійно, у межах чинних програм загальних дисциплін, оцінювати різноманітні явища, факти, теорії; використовувати здобуті знання і вміння у нестандартних ситуаціях</p> <p>ЗК10. Здатність застосовувати базові знання із загальних дисциплін, загальні закономірності, принципи формування, функціонування та розвитку системи управління організацією, управлінські відносини.</p> <p>ЗК11. Уміння кваліфіковано застосовувати сучасні принципи, методи, прийоми й засоби навчання філософських дисциплін та дисциплін духовно-морального спрямування.</p> <p>ЗК12. Знання сучасних тенденцій розвитку політичного життя, сутності явищ та політичних процесів в суспільстві.</p> <p>ЗК13. Знання національної системи права, засвоєння основних понять теорії держави і права, з'ясування особливостей предмета і метода правового регулювання провідних галузей права України</p>
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<p>ФК1. Здатність до засвоєння багатофункціонального комплексу знань та умінь, необхідних для особистісної реалізації, розвитку, соціальної інтеграції та працевлаштування.</p> <p>ФК2. Здатність до навчання; виявлення стану та можливостей вдосконалення педагогічного процесу та відповідного освітнього середовища; визначення індивідуальних особливостей його учасників для подальшої діяльності в сфері спеціалізованого і готельного обслуговування.</p> <p>ФК3. Здатність до наукової та науково-педагогічної дослідницької діяльності, набуття дослідницьких умінь і навичок.</p> <p>ФК4. Здатність реалізовувати освітні проекти за допомогою доцільних вербальних та невербальних засобів спілкування, управляти пізнавальною діяльністю суб'єктів освітнього та виробничого процесів.</p> <p>ФК5. Здатність здійснювати перевірку реального педагогічного процесу відповідно до схвалених планів, норм, вимог, інструкцій; здатність</p>

спілкуватися з експертами з інших галузей; уміння застосовувати знання на практиці; володіння різноплановими методами і способами перевірки знань; уміння організувати різні види перевірки знань, умінь і навичок суб'єктів навчально-виховного процесу.

ФК6. Здатність до знання культури та звичаїв інших країн; здатність і готовність вдосконалювати і розвивати свій інтелектуальний і загальнокультурний рівень.

ФК7. Здатність до організації та планування освітніх та виробничих процесів; розробляти системи заходів для забезпечення належного освітнього середовища відповідно до сучасних вимог та технологій отримання знань; організація різних форм і способів навчальної, навчально-методичної, наукової, творчої та інших видів діяльності, які характерні для сфери обслуговування; готовність до впровадження нововведень даної спеціалізації.

ФК8. Здатність до аналізу техніко-економічних показників технологічних процесів у сфері обслуговування.

ФК9. Здатність до планування та управління проектами; здатність до аналізу і синтезу; готовність забезпечувати навчально-виховний процес відповідною навчально-методичною документацією, програмами, планами та інноваційними проектами; готовність на основі аналізу здійснювати прогнозування основних показників, що характеризують розвиток педагогічної системи; перспективне планування потреб у навчальній, навчально-методичній, науковій діяльності.

ФК10. Здатність до сприйняття, розуміння, поєднання, синтезу та аналізу знань; засвоєння основ базових знань; до планування змін для професійного удосконалення; формування професійних якостей фахівця зі спеціалізованого і готельного обслуговування.

ФК11. Здатність до морального і фізичного вдосконалення особистості в умовах сучасного глобалізованого соціокультурного середовища; здатність до критики і самокритики.

ФК12. Здатність до взаємодії; усвідомлення зобов'язань та дотримання їх реалізації; до вдосконалення лідерських якостей; виявлення

	<p>ініціативності, у прагненні досягти успіху.</p> <p>ФК13. Здатність до удосконалення усного і писемного спілкування рідною мовою; знання другої мови.</p> <p>ФК14. Здатність застосовувати елементарні комп'ютерні навички; готовність впроваджувати новітні методи та технічні засоби у навчально-виховній діяльності.</p> <p>ФК15. Здатність до самостійного збору, аналізу, систематизації та використанні інформації з різних джерел (спеціалізованої літератури, ЗМІ, перспективного педагогічного досвіду тощо).</p> <p>ФК16. Здатність здійснювати систематичний контроль за педагогічним і виробничим процесами та швидкого їх корегування.</p> <p>ФК17. Здатність до виховання та розвитку особистості, управління різного роду об'єднаннями.</p> <p>ФК18. Здатність до керівництва процесами виробничої діяльності</p>
--	--

7 – Програмні результати навчання

ПРН1	Знає: основні етапи розвитку світової та вітчизняної філософії; зміст основних філософських понять і категорій; специфіку та структуру філософського знання: основні кола філософських проблем: специфіку філософського підходу до пізнання.
ПРН2	Вміє: аналізувати соціально та особистісно значущі світоглядні проблеми, приймати рішення на основі сформованих ціннісних орієнтирів
ПРН3	Здатний: обговорювати навчальні та пов'язані зі спеціалізацією питання для досягнення порозуміння зі співрозмовником; писати професійні тексти і документи іноземною мовою; писати ділові та професійні листи; перекладати іншомовні професійні тексти з іноземної мови на рідну.
ПРН4	Знає: сутності основних проблем історії та сучасного буття народу України; витоків української нації та її місця в загальнолюдських процесах; суспільно-економічних, політичних та культурних процесів історичного розвитку українського народу; історичних подій і зародження та розвиток української державності; процесів розбудови сучасної незалежної української держави.
ПРН5	Володіє: основами професійної культури, здатний до підготовки та редагування текстів професійного змісту державною мовою.
ПРН6	Здатний визначити місце і роль ділового, наукового і публіцистичного стилів у системі професійного спілкування.
ПРН7	Знає: сутність наукового дослідження в професійній освіті, сутність моделювання як невід'ємної складової наукових досліджень.

ПРН8	Вміє: планувати заходи з профілактики виробничого травматизму і професійної захворюваності, аналізувати та усувати причини нещасних випадків на виробництві; організувати атестацію робочих місць за умовами праці, та встановити комплексну оцінку чинників виробничого середовища. їхнього впливу на здоров'я й працездатність людини.
ПРН9	Знає: основні положення нормативно-правових актів з безпеки життєдіяльності у своїй професійній діяльності.
ПРН10	Здатний: організувати дослідження психічних явищ відповідно до методологічних принципів психології; застосовувати адекватні методи дослідження психіки; пояснювати психологічний зміст та механізми становлення і розвитку різних форм прояву психіки (психічних процесів, станів і властивостей) особистості: аналізувати психологічний зміст, структуру, психологічні механізми і умови розвитку особистості та окремих її складових: застосовувати набуті знання для аналізу психологічної сутності різних проявів поведінки і діяльності особистості.
ПРН11	Вміє: планувати та організувати навчально-виховну роботу у відповідності з основними педагогічними закономірностями та принципами; планувати педагогічну діяльність, застосовувати на практиці оптимальні та ефективні методи, засоби та форми навчання та виховання; керувати діяльністю і спілкуванням студентів, спрямовуючи їх розвиток; організувати студентів на виконання поставлених завдань.
ПРН12	Здатний: використовувати математичну символіку, доводити прості теореми; оперувати з числовими множинами та множинами точок і площини; обчислювані границі послідовностей та функцій, порівнювати нескінченно малі і нескінченно великі величини, демонструвати знання неперервних функцій та їх властивостей; пояснити механічний та геометричний зміст похідної тощо.
ПРН13	Вміє оцінювати ризики для здоров'я населення від забруднення довкілля; оцінювати соціально-економічні умови та медико-біологічні чинники, які впливають на стан здоров'я населення.
ПРН14	Знає: структуру творчої діяльності особистості; методи оцінювання рівня сформованості творчої особистості учня; загальні правила застосування методу колективного пошуку оригінальних ідей; загальні правила застосування евристичних методів розв'язування творчих завдань; технології колективної творчої справи як організаційної основи.
ПРН15	Знає: основні етапи виникнення та розвитку економічної науки; роль виробництва у житті суспільства; основні функції грошей у ринковій економіці; причини і наслідки інфляції та основні економічні системи сучасного світу; суть і функції ринку в ринковій економіці, суть підприємства та розуміти роль підприємства в умовах ринку, основні риси національної

	економіки та економічну роль держави; суть світової системи господарства та місце в ній України, шляхи входження України у світове товариство.
ПРН16	Знає: сутності основних понять та категорій менеджменту; принципи та функції менеджменту; методи і засобами підтримки командної роботи, планування та ефективної організації праці, безперервного контролю якості результатів роботи, соціальної комунікації; зміст процесів та технологій управління; основи планування, організації, мотивування, контролю та регулювання.
ПРН17	Знає: теоретичні та методологічні основи соціології; основні закономірності діяльності з керівництва і управління суспільними процесами на основі публічної влади
ПРН18	Вміє: визначати теоретичні, прикладні та інструментальні компоненти соціального значення; аналізувати сутність соціальної взаємодії, соціальних явищ і процесів.
ПРН19	Вміє: аналізувати професійну і навчальну діяльність студентів, добирати підручники та посібники, прогнозувати труднощі засвоєння філософських дисциплін та дисциплін духовно-морального спрямування; планувати і творчо конструювати навчально-виховний процес у цілому і процес навчання конкретного матеріалу з урахуванням особливостей навчання.
ПРН20	Знає: основи проектування нових столярно-меблевих виробів відповідно до типології, основних вимог до конструювання, ергономічних основ проектування та конструктивних вирішень. Уміє розробляти робочу документацію для виготовлення меблів для ресторанів
ПРН21	Вміє: визначати теоретичні, прикладні та інструментальні компоненти політичного значення; аналізувати сутність політичної влади, держави, політичного життя, соціальних явищ і процесів.
ПРН22	Використовує теоретичні знання та практичні навички щодо використання вітчизняного та зарубіжного досвіду вдосконалення системи збалансованого забезпечення рекреаційних потреб населення на основі використання національних рекреаційно-туристичних ресурсів.
ПРН23	Уміє: аналізувати зміст нормативно правових актів; здійснювати реалізацію та захист прав і свобод; виконувати зобов'язання; нести відповідальність за свою протиправну поведінку.
ПРН24	Знає; технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції; універсальну продукцію харчування. Уміє: застосовувати загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів; демонструвати кулінарне мистецтво з врахуванням вимог, коментарів, рекомендацій.
ПРН25	Вміє використовувати теоретичні знання та практичні навички

	щодо розробки бізнес-плану реконструкції підприємства готельного та ресторанного господарства, дослідження ринку послуг та продукції готельного та ресторанного господарства, написання та презентація бізнес-плану.
ПРН26	Знає: сутність наукового дослідження в професійній освіті, технічного проектування; сутність моделювання як невід'ємної складової наукових досліджень.
ПРН27	Знає основи туристичної, сервісної та соціально-культурної діяльності, світові ринки туристичних послуг, просування й доведення послуг до споживачів; уміння прогнозувати результати туристичної діяльності, кон'юнктуру світових ринків і номенклатуру послуг.
ПРН28	Вміє використовувати теоретичні знання та практичні навички у процесі дизайну об'єктів готельного господарства меблів, текстильних матеріалів, предметів декоративно-ужиткового мистецтва, елементів природи, кольору, світла, проектувати інтер'єрів приміщення готелів та ресторанів
ПРН29	Знає: основні напрями використання інформаційних технологій в навчальному процесі; технологію створення презентацій; методика створення навчального проекту засобами інформаційних технологій у різних програмних середовищах.
ПРН30	Знає: принципи роботи персонального комп'ютера; структуру і облаштування ПК; техніку безпеки при ремонті і обслуговуванні ПК; принципи налаштування, роботи і оптимізації апаратної частини ПК; правила налаштування і установки операційних систем; методи і правила ремонту обчислювальної техніки.
ПРН31	Вміє: добирати устаткування для готелів та обґрунтувати їх розміщення; вирішувати проблеми, пов'язані з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.
ПРН32	Вміє: застосовувати знання про основи художнього проектування сучасних виробів з текстилю; систему естетичних показників у дизайн-проектуванні інтер'єрного призначення; здатність добирати і використовувати різні види оздоблення для створення виробів з текстилю відповідно до модних тенденцій та сучасних стилів.
ПРН33	Уміє; готувати навчальні матеріали з дисциплін професійної підготовки; здійснювати педагогічне керівництво самостійною роботою учнів для опанування професійною діяльністю
ПРН34	Вміє: використовувати мультимедійні засоби Інтернет в системі дистанційного навчання; використовувати служби Інтернет; організовувати навчальний матеріал для системи дистанційного навчання на базі комп'ютерних телекомунікацій.

ПРН35	Знає: зміст дизайну як науки та має уявлення про місце мультимедіа в сучасному суспільстві; поняття WEB-додатку та його архітектури.
ПРН36	Знає: основи інформаційної та комп'ютерної культури: питання безпеки та захисту інформації під час роботи в Інтернеті. Здатність використовувати комерційні та платіжні системи в Інтернеті
ПРН37	Здатність виділяти та оцінювати основні групи курортних ресурсів; розуміти загальні закономірності впливу природних факторів на організм людини; розкривати механізми короткотривалої і довготривалої адаптації до різних природно-кліматичних зон; пояснювати біофізичні основи використання перформованих фізичних факторів в санаторно-курортній практиці; знати загальні риси регіональної спеціалізації курортів
ПРН38	Вміє: систематизувати інформацію стосовно місцезнаходження, основного призначення, рівня обслуговування, обслуговуючого персоналу, місткості готелю; проводити порівняльний аналіз послуг, що надаються готельними підприємствами України різного типу; будувати схеми бізнес-процесів готельного підприємства; проектувати власні пропозиції з удосконалення інтер'єрних рішень
ПРН39	Знає: організацію процесу надання послуг та обслуговування закладів сервісного господарства різних типів та класів; вміє розв'язувати проблемні ситуації в процесі виконання функцій виробництва і обслуговування на підприємствах сервісу.
ПРН40	Знає: основи технології виробництва та особливостей подавання страв і напоїв; вміє використовувати практичні навички і уміння, основні принципи складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій.
ПРН41	Знає особливості приготування страв та кулінарних виробів, способів приготування їжі та прийомів подавання страв до столу; вміє добирати асортимент страв для сніданків, комплексних обідів, складати меню, використовувати нормативну документацію на виготовлення кулінарних страв, проводити інформаційний пошук в науковій, періодичній літературі та інших джерелах інформації, виконувати розрахунки сировини, необхідної для приготування страв згідно меню.
ПРН42	Вміє використовувати нормативну документацію на харчові продукти, проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації; аналізувати одержані відомості стосовно протікання технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення; виконувати технологічні розрахунки щодо виходу основного та побічного продукту, витрат сировини, води, допоміжних матеріалів та інших технологічних характеристик відповідних технологій
ПРН43	Знає: основи проектування нових столярно-меблевих виробів

	відповідно до типології, основних вимог до конструювання, ергономічних основ проектування та конструктивних вирішень. Уміє розробляти робочу документацію для виготовлення меблів для ресторанів.
ПРН44	Знає: особливості оформлення інтер'єрів закладів ресторанного господарства; розміщення меблів в залах закладів ресторанного господарства; проектування роздавальних ліній у сучасних закладах ресторанного господарства; розробляти етапи підготовки предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів; вміє планувати сервірування столів та розраховувати необхідні аксесуари сервірування.
ПРН45	Вміє: удосконалювати навчальне обладнання кабінетів, лабораторій і майстерень з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу у предметній та освітній галузях; розробляти і застосовувати програмне забезпечення виробничого або освітнього процесів в умовах стрімкого розвитку інформаційних технологій.
ПРН46	Вміє: оцінювати потреби здорової людини в поживних і баластних речовинах для розробки раціональних підходів у ресторанній справі, розраховувати фізіологічні норми харчування, скласти та обґрунтовувати раціони харчування осіб різних соціальних та вікових груп.
ПРН47	Знає психологічні визначення вікових та індивідуальних особливостей студентів академічної групи, де будуть проводитися навчальні заняття.
ПРН48	Вміє: визначати стан успішності студентів академічної групи, їх інтереси і уподобання щодо виховної і позааудиторної роботи; використовувати інформаційно-комунікаційні і мережні технології у процесі організації навчально-виховної діяльності.
ПРН49	Знає і вміє використовувати можливості, необхідні для особистісної реалізації, розвитку, соціальної інтеграції та працевлаштування
ПРН50	Вміє аналізувати стан і шляхи вдосконалення педагогічного процесу та відповідного освітнього середовища в навчальних закладах.
ПРН51	Вміє організовувати наукові і науково-педагогічні дослідження у галузях спеціалізованого і готельного обслуговування.
ПРН52	Вміє здійснювати контроль педагогічного процесу відповідно до схвалених планів, норм і вимог, інструкцій.
ПРН53	Вміє застосовувати методи і способи перевірки знань готельно-ресторанного обслуговування.
ПРН54	Вміє удосконалювати і розвивати свій інтелектуальний і загальнокультурний рівень.
ПРН55	Знає традиції зарубіжних країн в сфері готельно-ресторанного обслуговування.

ПРН56	Уміє розробляти систему заходів для забезпечення належного освітнього середовища, відповідно до норм безпеки життєдіяльності та сучасних технологій отримання знань.
ПРН57	Вміє організовувати різні форми і способи навчальної, навчально-методичної, наукової, творчої та інших видів діяльності сфери обслуговування.
ПРН58	Вміє забезпечувати навчально-виховний процес за відповідною навчально-методичною документацією, програмами, планами та інноваційними проектами.
ПРН59	Вміє організовувати перспективне планування потреб сфери обслуговування
ПРН60	Знає: стратегію маркетингу підприємств готельно-ресторанного господарства: ролі, змісту, етапів планування, розробки програми. Уміє: аналізувати особливості застосування маркетингу у готельно-ресторанному господарстві, демонструвати маркетингові дослідження: методологію і практику проведення у готельно-ресторанному господарстві.
ПРН61	Володіє професійними якостями фахівця з готельно-ресторанного обслуговування.
ПРН62	Вміє досконало спілкуватися в усній і писемній формі рідною та іноземними мовами.
ПРН63	Знає: організацію роботи обслуговуючих господарств, технології прийому й розміщення туристів у готельному господарстві; особливості організація праці персоналу на підприємствах сфери послуг
ПРН64	Уміє застосовувати технічні методи та засоби у навчально-виховній діяльності.
ПРН65	Вміє використовувати навички управління інформацією.
ПРН66	Знає: основи бухгалтерського обліку господарської діяльності підприємств ресторанного господарства.
ПРН67	Знає: принципи проектування закладів готельно-ресторанного господарства; основи проектування процесу обслуговування і надання додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Уміє: добирати основні напрями реконструкції ЗГРГ; обґрунтовувати особливості експлуатації будівель та інженерних споруд ГРК; використовувати законодавчу і нормативну базу для проектування об'єктів сфери послуг.
ПРН68	Знає: перспективи розвитку виробництва непродовольчих товарів, що використовують в готельно-ресторанних закладах; загальні положення теоретичних основ товарознавства; сучасні напрями розвитку асортименту та якості різних груп непродовольчих товарів, їх маркування, пакування; умов зберігання та транспортування.
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове	Розробники програми: 3 - докторів наук, 1 – канд. наук. Всі розробники є штатним співробітниками

забезпечення	<p>Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.</p> <p>Гарант освітньої програми: Цідило Іван Миколайович – доктор педагогічних наук, доцент кафедри комп'ютерних технологій.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та/або вченими званнями, а також висококваліфіковані спеціалісти. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в т.ч. закордонні.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – навчальні корпуси; – гуртожитки; – тематичні кабінети; – спеціалізовані лабораторії; – комп'ютерні класи; – пункти харчування; – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – мультимедійне обладнання; – спортивний зал, спортивні майданчики.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> – офіційний сайт ТНПУ ім. В. Гнатюка: tnpu.edu.ua – офіційний сайт інженерно-педагогічного факультету: ipf.tnpu.edu.ua – точки бездротового доступу до мережі Інтернет; – необмежений доступ до мережі Інтернет; – наукова бібліотека, читальні зали; – віртуальне навчальне середовище Moodle (elr.tnpu.edu.ua); – пакет MS Office 365; – корпоративна пошта; – навчальні і робочі плани; – графіки навчального процесу; – навчально-методичні комплекси дисциплін; – навчальні та робочі програми дисциплін; – дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; – програми практик; – методичні вказівки щодо виконання курсових проєктів(робіт); – критерії оцінювання рівня підготовки; – пакети комплексних контрольних робіт.

9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічних працівників у вітчизняних вузах-партнерах
Міжнародна кредитна мобільність	–
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	–

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

2.1. Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Філософія	3	Екзамен
ОК 2.	Іноземна мова	6	Залік, Екзамен
ОК 3.	Історія Української державності та національної культури	6	Екзамен
ОК 4.	Укр. мова (за проф. спрямуванням)	3	Залік, Екзамен
ОК 5.	Право	3	Залік
ОК 6.	Економіка	3	Залік
ОК 7.	Політологія	3	Екзамен
ОК 8.	Вища математика	6	Екзамен
ОК 9.	Хімія	3	Залік
ОК 10.	Інженерна графіка	6	Залік
ОК 11.	Інженерне обладнання будівель	3	Екзамен
ОК 12.	Стандартизація, сертифікація та метрологія	3	Залік
ОК 13.	Безпека життєдіяльності і охорона праці	3	Залік
ОК 14.	Основи проектування і моделювання	6	Екзамен
Всього:			57
1.2. Вибіркові навчальні дисципліни			
ВБ 1.1.	Людина і навколишнє середовище	3	Залік
	Соціологія		
ВБ 1.2.	Сучасні інформаційні технології	3	Залік

	Етика та естетика		
ВБ 1.3	Освітні технології	3	Залік
	Релігієзнавство		
ВБ 1.4	Інформаційно-технічні засоби навчання	3	Залік
	Основи сучасного автоматизованого проектування		
ВБ 1.5	Основи наукових досліджень	3	Екзамен
	Сучасне діловодство		
ВБ 1.6	Друга іноземна мова	6	Екзамен
	Електронна комерція		
ВБ 1.7	Проектно-художній практикум	9	Залік
	Інженерно-педагогічна творчість		
Всього:		30	
Всього за 1:		87	
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 15.	Педагогіка	9	Екзамен, Залік
ОК 16.	Психологія	6	Екзамен, Залік
ОК 17.	Економіка підприємств	3	Екзамен
ОК 18.	Товарознавство	6	Екзамен
ОК 19.	Проектування об'єктів сфери послуг	6	Екзамен
ОК 20.	Бухгалтерський облік	3	Залік
ОК 21.	Методика професійного навчання	6	Екзамен
ОК 22.	Організація діяльності підприємств сфери послуг	7.5	Екзамен
ОК 23.	Маркетинг і менеджмент підприємств сфери послуг	6	Екзамен
ОК 24.	Технологія продукції підприємств сфери послуг	6	Екзамен
ОК 25.	Устаткування закладів сфери послуг	6	Екзамен
ОК 26.	Інформаційні технології в сфері послуг	3	Залік
ОК 27.	Курсова робота	6	Залік
Всього:		73.5	
Вибіркові компоненти ОП *			
Спеціалізація: ресторанна справа			
ВБ 2.1.	Фізіологія харчування	7.5	Екзамен
ВБ 2.2.	Дизайн ресторанних закладів	7.5	Екзамен
ВБ 2.3.	Проектування і виготовлення меблів для ресторанів	6	Залік
ВБ 2.4.	Основи харчових технологій	7.5	Екзамен

ВБ 2.5.	Проектування і виготовлення виробів з текстилю	6	Залік
ВБ 2.6.	PR- технології в ресторанному бізнесі	3	Залік
ВБ 2.7.	Українська національна кухня	6	Залік
ВБ 2.8.	Етнічні кухні	6	Залік
ВБ 2.9.	Сервісологія	6	Залік
Всього:		55.5	
	Спеціалізація: готельна справа		
ВБ 2.10.	Інфраструктура готельних господарств	7.5	Екзамен
ВБ 2.11.	Курортологія	6	Залік
ВБ 2.12	Проектування і виготовлення меблів для готелів	6	Залік
ВБ 2.13	Рекреаційні комплекси світу	7.5	Екзамен
ВБ 2.14	Проектування і виготовлення виробів з текстилю	6	Залік
ВБ 2.15	PR-технології в готельному бізнесі	3	Залік
ВБ 2.16	Бізнес-планування в готельному господарстві	6	Залік
ВБ 2.17	Світовий туризм і готельне господарство	6	Залік
ВБ 2.18	Дизайн об'єктів готельного господарства	7.5	Екзамен
Всього:		55.5	
Практична підготовка			
ПП 1	Навчальна практика (технологічна)	12	Залік
ПП 2	Виробнича практика (педагогічна)	9	Залік
ПП 3	Державний екзамен	3	Екзамен
Всього:		24	
Всього за 2:		153	
Загальний обсяг освітньої програми		240	

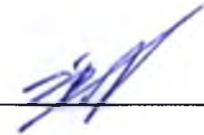
2.2. Структурно-логічна схема ОП

1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
I семестр	II семестр	III семестр	IV семестр	V семестр	VI семестр	VII семестр	VIII семестр
Влада мистецтва	Історія України та національної культури	Право	Філософія	Сервісологія	Безпека життєдіяльності і охорона праці	Політологія	Проектування і виготовлення виробів з текстилу (расторзана)
Хімія		Товарознавство	Укр. мова (за проф. спрямуванням)		Освітні технології	Основи наукових досліджень	Українська національна кухня
Іноземна мова			Стандартизація і сертифікація та метрологія	Діяльність ресторанів і закладів	Релігієзнавство	Основи наукових досліджень	Етнічної кухні
Педагогіка			Проектно-художній практикум	Проектування і виготовлення меблів для ресторанів	Методика професійного навчання	Маркетинг і менеджмент підприємств у сфері послуг	Курортологія
Економіка	Психологія		Інженерно-педагогічна творчість	Проектування і виготовлення меблів для готелів	Технологія продукції підприємств у сфері послуг	Релігієзнавство	Проектування і виготовлення виробів з текстилу
Інженерна графіка			Проектування об'єктів у сфері послуг	Рекреаційні комплекси житлу	Інформаційно-технічні засоби навчання	Друга ділова мова	Курортологія
Людина і навколишнє середовище	Економіка підприємств	Основи проектування і моделювання	Основи харчових технологій	Сайтовий туризм і готельне господарство	Устаткування закладів у сфері послуг	ІН-сезонності в ресторанному бізнесі	Проектування і виготовлення виробів з текстилу
Соціологія	Бухгалтерський облік	Спеціаліст підприємств у сфері послуг		Діяльність об'єктів готельного господарства	Інформаційні технології в сфері послуг	ІН-сезонності в готельному бізнесі	Бізнес-планування в готельному господарстві
Сучасні інформаційні технології	Фінансові заощадження	Інженерне опрацювання будівель		Курсова робота	Основи туристичного підприємства	Сучасне підприємство	Педагогічна практика
Етика та естетика	Інфраструктура готельних підприємств			Навчальна практика (технологічна)	Основи туристичного підприємства	Векторна економіка	Державні актами
			1. Цілі загальної підготовки			Навчальна практика (педагогічна)	
			1.1. Нормативні навчальні дисципліни			Курсова робота	
			1.2. Вибіркові навчальні дисципліни				
			2. Цілі спеціальної підготовки				
			2.1. Нормативні навчальні дисципліни				
			2.2. Вибіркові навчальні дисципліни				
			2.3. Практична підготовка				


3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування) проводиться у формі кваліфікаційного екзамену зі, який включає навчальні програми дисциплін професійної та практичної підготовки та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з професійної освіти (Сфера обслуговування).

Гарант освітньої програми
(керівник проектної групи)

 I. М. Цідило

Програма схвалена на засіданні кафедри технологічної освіти та охорони праці
Протокол № 9 від 23 березня 2017 р.

Завідувач кафедри технологічної освіти та охорони праці  Ю.О.Туранов

Програма затверджена Вченою радою інженерно-педагогічного факультету
Протокол № 7 від 24 квітня 2017 р.

Голова ради факультету  Б. В. Струганець

Освітня програма рекомендована до впровадження Вченою радою Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка
Протокол № 13 від "27" червня 2017 р.

Учений секретар університету

 Л. С. Мерва



Підпис: 
Свідчить: Струганець Б.В. Л.С. Мерва
Начальник відділу кадрів
Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка