

**Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного
університету імені Василя Стефаника»**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«Готельно-ресторанна справа»
фахова передвища освіта**

| | |
|-----------------------------|--|
| За спеціальністю | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Галузі знань | 24 Сфера обслуговування |
| Освітня кваліфікація | Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи |

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою «Прикарпатського
національного університету імені Василя
Стефаника»

Голова _____ Ігор ЦЕПЕНДА
протокол №__ від «__»_____ 2022 року

Освітньо-професійна програма вводиться
в дію з 1 вересня 2022 року

Ректор _____ Ігор ЦЕПЕНДА
Наказ від _____ 2022 року № _____

м. Івано-Франківськ, 2022

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ
освітньо-професійної програми
фахова передвища освіта

ЗАПРОПОНОВАНО

Робоча група:

Максим'юк Наталія Миколаївна - спеціаліст першої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», голова робочої групи

Павлюк Світлана Миколаївна – кандидат географічних наук, спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»

Вольвин Елла Михайлівна - спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»

Дуленчук Марина Ярославівна - студентка 2 курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

ВНЕСЕНО

Цикловою комісією професійної та практичної підготовки (спеціальність Готельно-ресторанна справа)

Протокол №__ від « »_____ 2022 року

Голова циклової комісії _____ Світлана ПАВЛЮК

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»

Протокол № від червня 2022 року

Голова Педагогічної ради _____ Юрій МОСКАЛЕНКО

НАДАНО ЧИННОСТІ

Наказ ректора №_____ від «_» _____ 2022 року

ВВЕДЕНО У ДІЮ З

1 вересня 2022 року

Навчально-методичний відділ

Начальник _____ Ірина СОЛОНЕЦЬ

ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні компетентнісні, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці здобувачів рівня фахової передвищої освіти ступеня фахового молодшого бакалавра галузі 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», заснована на компетентнісному підході підготовки фахівців у галузі 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Освітньо-професійна програма розроблена на виконання Закону України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 року №2745-VIII, відповідно до Положення про освітні програми у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», затвердженого Вченою радою університету від 28 січня 2020 року, протокол №1, введеного в дію наказом ректора від 31 січня 2020 року, №61,

Освітньо-професійна програма розроблена на виконання Наказу Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 року №803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти за спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ступеня «фаховий молодший бакалавр», Положення про освітньо-професійні програми у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», затвердженого Педагогічною радою Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію розпорядженням директора Коледжу від 23 травня 2022 року №19.

Освітньо-професійна програма розглянута та затверджена Вченою радою університету від __ травня 2022 року протокол №__; надано чинності наказом ректора №__ від «__» _____ 2022 року

Освітньо-професійна програма вводиться в дію з 01.09.2022 року.

Розроблено робочою групою у складі:

Максим'юк Наталія Миколаївна - спеціаліст першої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», голова робочої групи

Павлюк Світлана Миколаївна – кандидат географічних наук, спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»

Вольвин Елла Михайлівна - спеціаліст вищої категорії Відокремленого структурного підрозділу «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника»

Дуленчук Марина Ярославівна - студентка 2 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Рецензії-відгуки зовнішніх стейкголдерів:

Директор ДЗСТ ЛОК «Верховина»

Директор ПП ТК «Водограй Карпат»

Директор ГРК «Верховель»

Шипчук В.В.

Данилюк М.М.

Якимів І.П.

1. Профіль освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

| 1. Загальна інформація | |
|--|---|
| <i>Повна назва закладу фахової передвищої освіти</i> | Відокремлений структурний підрозділ «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» |
| <i>Рівень освіти</i> | Фахова передвища освіта |
| <i>Освітньо-професійний ступінь</i> | Фаховий молодший бакалавр |
| <i>Галузь знань</i> | 24 Сфера обслуговування |
| <i>Спеціальність</i> | 241 Готельно-ресторанна справа |
| <i>Офіційна назва освітньої програми</i> | Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» |
| <i>Форми здобуття освіти</i> | Інституційна (очна (денна)) |
| <i>Тип диплому та обсяг освітньої програми</i> | Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний, 120 кредитів ECTS, термін навчання – 2 роки і 10 місяців |
| <i>Освітня кваліфікація</i> | Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи |
| <i>Професійна кваліфікація</i> | |
| <i>Кваліфікація в дипломі</i> | Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Кваліфікація : відповідно варіативної компоненти освітньо-професійної програми |
| <i>Наявність акредитації</i> | Сертифікат ДС №002027 від 16.05.2022 року |
| <i>Цикл / рівень</i> | НРК України - 5 рівень |
| <i>Передумови</i> | На основі базової освіти, з одночасним здобуттям профільної середньої освіти. Наявність повної загальної середньої освіти |
| <i>Мова(и) викладання</i> | українська |
| <i>Термін дії освітньо-професійної програми</i> | Освітньо-професійна програма впроваджується з 2022 року |
| <i>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</i> | nmv.pnu.edu.ua/освітні-програми/фаховий молодший бакалавр https://ifk.pnu.edu.ua/ акредитація-ліцензування/ |
| 2. Мета освітньої програми | |
| <p>Освітньо-професійна програма відповідає місії, ключовим цінностям Коледжу, спрямовані на підготовку висококваліфікованих, конкурентноспроможних фахівців в галузі готельно-ресторанної справи, що володіють основами теорії та практики сучасного готельного бізнесу, здатних використовувати теоретичні знання та практичні навички для вирішення типових задач діяльності фахівця на відповідній посаді.</p> <p>Метою освітньо-професійної програми є забезпечення набуття теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого забезпечення учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування, просування</p> | |

та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно-ресторанному ринку, його супроводу тощо

3. Характеристика освітньої програми

| | |
|---|--|
| <p>Предметна область (галузь знань, спеціальність)</p> | <p>Галузь знань – 24 Сфера обслуговування Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Предметна область містить знання з організації готельної та ресторанної справи, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, менеджменту та маркетингу готельно-ресторанної справи, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, технології і організації туристичного та екскурсійного обслуговування. Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ECTS. Обсяг освітньої складової програми становить 120 кредитів ECTS (нормативна частина – 90%, вибіркова – 10%), забезпечують належну професійну підготовку, засвоєння загально-професійних та спеціалізовано-професійних компетентностей, відповідний рівень знань і навичок студентів за обраною спеціальністю та додатковими кваліфікаціями.</p> |
| <p>Орієнтація освітньої програми</p> | <p>Освітньо-професійна програма орієнтується на новітні результати у галузі організації і діяльності закладів сфери обслуговування; напрями адаптації до стандартів ЄС. Програма базується на досягненнях сучасної науки та практики сфери обслуговування та орієнтує на напрямки досліджень, на яких може будуватися подальша професійна діяльність.</p> |
| <p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p> | <p>Загальна освіта в галузі сфери обслуговування з урахуванням конкретних методик. Ключові слова – організації, підприємства, установи сфери обслуговування, індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технологічний процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології, комунікаційна діяльність, проєктно-грантовий менеджмент. Акцент робиться на отриманні концептуальних спеціалізованих знань щодо діяльності готельно-ресторанної сфери, формуванні інноваційного мислення і практичної реалізації сформованих загальних і спеціальних компетентностей, здійснення освітнього процесу з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери обслуговування.</p> |
| <p>Особливості програми</p> | <p>Програма спрямована на підвищення рівня знань та навичок з організації, управління сфери обслуговування, на підготовку кваліфікованих</p> |

| | |
|--|---|
| | фахівців, які володіють фундаментальними знаннями та практичними компетенціями для роботи в сфері готельно-ресторанної справи. Орієнтована на глибоку спеціальну підготовку сучасних фахівців для розвитку компетентностей, необхідних для комунікації, кооперації, поширення інформації та менеджменту готельними проектами. |
| 4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання | |
| <i>Придатність до працевлаштування</i> | Організації, пов'язані з діяльністю адміністративного та допоміжного обслуговування, науково-дослідницькі центри, організації різних форм власності, які збирають і здійснюють розробку та використання інформаційних систем, продуктів і сервісів у сфері обслуговування. Фахівці, які здобули освіту за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здатні виконувати роботу за професією, назва якої відповідає Національному класифікатору України «Класифікатор професій» ДК 003:2010: Фаховий молодший бакалавр може займати первинні посади, а також посади заступників відповідно до професійних назв робіт, які є складовими класифікаційних угруповань. |
| <i>Подальше навчання</i> | Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти. |
| 5. Викладання та оцінювання | |
| <i>Викладання та навчання</i> | Методи – словесні, наочні, практичні, практико-теоретичні, ігрові, пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, частково-пошукові, евристичні, дослідницькі, індуктивні, дедуктивні. Підходи – академічний підхід; студентоцентриський підхід. Технології – активного навчання (проблемні, інтерактивні, проєктні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі, технологія співпраці). Студентоцентроване навчання, практико-орієнтоване навчання. Викладання проводиться у вигляді лекцій, мультимедійних лекцій, семінарських, практичних занять. Передбачена самостійна робота студентів, консультації з викладачем, практична підготовка. |
| <i>Оцінювання</i> | Види контролю: - за рівнями: самоконтроль, контроль на рівні викладача, контроль на рівні відділення, контроль на рівні директора, державний контроль. - за терміном проведення: оперативний (вхідний, поточний, проміжний, підсумковий), самоконтроль; Форми контролю: усне та письмове опитування, тестовий, презентація наукової/дослідної роботи, захист курсових проєктів, заліки, екзамени. |

6. Перелік компетентностей випускника

| | |
|---------------------------------------|---|
| Інтегральна компетентність | Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях. |
| Загальні компетентності (ЗК) | <p>ЗК1. 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>ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> |
| Спеціальні компетентності (СК) | <p>СК1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.</p> <p>СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.</p> <p>СК3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>СК7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.</p> <p>СК8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.</p> <p>СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.</p> |
| <p>7. Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання</p> | |
| <p>РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.</p> <p>РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.</p> <p>РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.</p> <p>РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.</p> <p>РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.</p> <p>РН6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.</p> <p>РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.</p> <p>РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.</p> <p>РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> | |
| <p>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</p> | |
| <p>Кадрове забезпечення</p> | <p>Освітній процес забезпечується педагогічними, науково-педагогічними працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> |

| | |
|---|--|
| | затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 року №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року №365) |
| Матеріально-технічне забезпечення | Кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення реалізації освітньо-професійної програми повністю відповідають потребам і вимогам щодо здійснення відповідної освітньої діяльності: заклад має необхідну площу навчальних приміщень, комп'ютерні класи, бібліотеку із читальною залом, спортивні зали і майданчик, актову залу. Наявна вся необхідна соціальна інфраструктура, кількість місць в гуртожитках відповідає вимогам. |
| Інформаційне та навчально-методичне забезпечення | <ul style="list-style-type: none"> - офіційний веб-сайт містить інформацію про освітні програми, навчальну, наукову і виховну діяльність, структурні підрозділи, правила прийому, контакти; - доступ до мережі Інтернет; - бібліотека з необхідною кількістю фахових видань, читальна зала; - навчальні і робочі навчальні плани; - графіки навчального процесу ; - навчально-методичні комплекси дисциплін; - дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін, програми; - методичні вказівки щодо виконання курсових проєктів, методичне забезпечення державної атестації. |
| 9. Академічна мобільність | |
| Національна кредитна мобільність | Організація академічної мобільності освітнього процесу за спеціальністю регламентується Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (http://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2018/04/Polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnoho-protsesu.pdf) |
| Навчання іноземних здобувачів вищої освіти | Навчання іноземних здобувачів освіти за спеціальністю не передбачено |

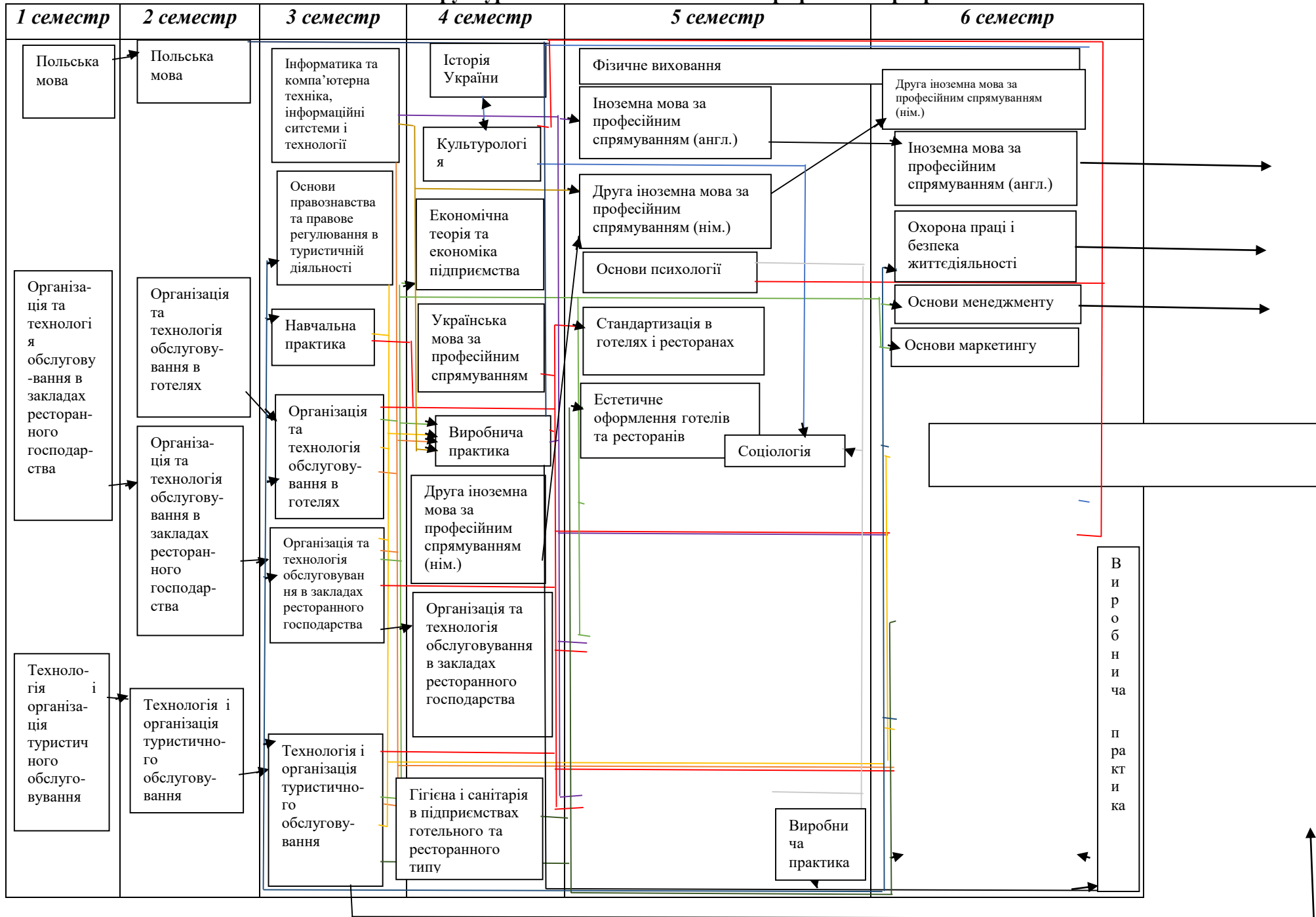
2. Перелік компонент освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

2.1. Перелік компонент освітньо-професійної програми

| Код н/д | Компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційна робота) | Кількість кредитів | Форма підсумкового контролю |
|--|--|-----------------------|-----------------------------------|
| Обов'язкові компоненти ОП | | | |
| Цикл загальної підготовки | | | |
| ОК 1. | Історія України | 3,0 | Залік |
| ОК 2. | Культурологія | 3,0 | Залік |
| ОК 3. | Інформатика та комп'ютерна техніка, інформаційні системи і технології | 3,0 | Залік |
| ОК 4. | Основи правознавства та правове регулювання в туристичній діяльності | 3,0 | Залік |
| ОК 5. | Екологія | 3,0 | Залік |
| ОК 6. | Економічна теорія та економіка підприємства | 3,0 | Залік |
| ОК 7. | Українська мова за професійним спрямуванням | 3,0 | Залік |
| ОК 8. | Іноземна мова за професійним спрямуванням (англ) | 6,0 | Екзамен |
| ОК 9. | Друга іноземна мова (за професійним спрямуванням (нім.)) | 3,0 | Залік |
| ОК 10. | Польська мова | 3,0 | Залік |
| ОК 11. | Основи психології | 3,0 | Залік |
| ОК 12. | Охорона праці і безпека життєдіяльності | 3,0 | Екзамен |
| ОК 13. | Фізичне виховання | 3,0 | Залік |
| Всього за циклом загальної підготовки | | 42,0 | |
| Цикл професійної та практичної підготовки | | | |
| ОК 14. | Стандартизація в готелях і ресторанах | 3,0 | Екзамен |
| ОК 15. | Естетичне оформлення готелів та ресторанів | 3,0 | Залік |
| ОК 16. | Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу | 3,0 | Залік |
| ОК 17. | Технологія і організація туристичного обслуговування | 6,0 | Екзамен |
| ОК 18. | Організація та технологія в закладах ресторанного господарства | 6,0 | Екзамен |
| ОК 19. | Організація та технологія обслуговування в готелях | 6,0 | Екзамен |
| ОК 20. | Основи менеджменту | 3,0 | Екзамен |
| ОК 21. | Основи маркетингу | 3,0 | Курсовий проект |
| ОК 22. | Навчальна практика | 3,0 | Залік |
| ОК 23. | Виробнича практика | 21,0 | Залік |
| ОК 24. | Комплексний кваліфікаційний іспит | 3,0 | Екзамен |

| | | | |
|---|----------------------------|--------------|-------|
| <i>Всього за циклом професійної та практичної підготовки</i> | | 60,0 | |
| Загальний обсяг обов'язкових компонент | | 102,0 | |
| Вибіркові компоненти ОП | | | |
| ВК 1. | Вибіркова компонента ОПП 1 | 6,0 | Залік |
| ВК 2. | Вибіркова компонента ОПП 2 | 3,0 | Залік |
| ВК 3. | Вибіркова компонента ОПП 3 | 3,0 | Залік |
| ВК 4. | Вибіркова компонента ОПП 4 | 3,0 | Залік |
| ВК 5 | Вибіркова компонента ОПП 5 | 3,0 | Залік |
| <i>Загальний обсяг вибірових компонент</i> | | 18,0 | |
| Загальний обсяг освітньо-професійної програми | | 120,0 | |

2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програм



3. Форма атестації здобувачів фахової передвищої освіти

Атестація випускників освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі комплексного кваліфікаційного іспиту з дисциплін спеціальності і дисциплін варіативної компоненти, який спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених Стандартом та освітньо-професійною програмою.

Атестація здійснюється відкрито і публічно. Завершується видачею документа встановленого зразка про присудження освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра із присвоєнням кваліфікації відповідно варіативної компоненти освітньо-професійної програми:

- організатор краєзнавчо-туристичної роботи;
- фахівець з туризму;
- організатор екскурсійної діяльності;
- менеджер проектно-грантової діяльності.

Матриця відповідності визначених Стандартом компетентностей НРК

| Класифікація компетентностей за НРК | Знання | Уміння/навички | Комунікація | Відповідальність і автономія |
|-------------------------------------|--|---|--|---|
| Компетентності | Зн 1. Всебічні спеціалізовані емпіричні та теоретичні знання у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань. | <p>Ум 1. Широкий спектр когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання.</p> <p>Ум 2. Знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.</p> <p>Ум 3. Планування, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи та роботи інших осіб у спеціалізованому контексті.</p> | <p>К 1. Взаємодія з колегами, керівниками та клієнтами у питаннях, що стосуються розуміння, навичок та діяльності у професійній сфері та/або у сфері навчання.</p> <p>К 2. Донесення до широкого кола осіб (колеги, керівники, клієнти) власного розуміння, знань, суджень, досвіду, зокрема у сфері професійної діяльності.</p> | <p>ВА 1. Організація та нагляд (управління) в контекстах професійної діяльності або навчання в умовах непередбачуваних змін.</p> <p>ВА 2. Покращення результатів власної діяльності і роботи інших.</p> <p>ВА 3. Здатність продовжувати навчання з деяким ступенем автономії.</p> |
| | 1 | 2 | 3 | 4 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|----------------------------------|------|------------------|----------|------------|
| Загальні компетентності | | | | |
| ЗК 1 | ЗН 1 | УМ 1 | К 1, К 2 | БА 1 |
| ЗК 2 | ЗН 1 | УМ 1 | К 1 | БА 1 |
| ЗК 3 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 1, БА 2 |
| ЗК 4 | ЗН 1 | УМ 1 | К 1, К 2 | БА 1, БА 3 |
| ЗК 5 | ЗН 1 | УМ 1 | К 1, К 2 | БА 3 |
| ЗК 6 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 1, БА 2 |
| ЗК 7 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 2, БА 3 |
| ЗК 8 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 2 |
| Спеціальні компетентності | | | | |
| СК 1 | ЗН 1 | УМ 1 | К 1, К 2 | БА 3 |
| СК 2 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2 | К 2 | БА 1, БА 2 |
| СК 3 | ЗН 1 | УМ 3 | К 2 | БА 1, БА 3 |
| СК 4 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1 | БА 2 |
| СК 5 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 3 | К 2 | БА 1 |
| СК 6 | ЗН 1 | УМ 2, УМ 2 | К 1, К 2 | БА 1, БА 2 |
| СК 7 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 1, БА 2 |
| СК 8 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 1 |
| СК 9 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 2 |
| СК 10 | ЗН 1 | УМ 2, УМ 3 | К 1, К 2 | БА 2 |
| СК 11 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 3 | К 2 | БА 1, БА 2 |
| СК 12 | ЗН 1 | УМ 1, УМ 2 | К 1 | БА 1 |
| СК 13 | ЗН 1 | УМ 2 | К 1, К 2 | БА 2 |

Матриця відповідності визначених Стандартом результатів навчання та компетентностей

| Результати навчання | Компетентності | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|
| | Загальні компетентності | | | | | | | | Спеціальні компетентності | | | | | | | | | | | |
| | ЗК1 | ЗК2 | ЗК3 | ЗК4 | ЗК5 | ЗК6 | ЗК7 | ЗК8 | СК1 | СК2 | СК3 | СК4 | СК5 | СК6 | СК7 | СК8 | СК9 | СК10 | СК11 | СК12 |
| PH 1 | + | | + | + | | + | | | | | + | | + | | + | | | | + | |
| PH 2 | + | + | | | | + | | + | + | | + | | | | + | | | | | |
| PH 3 | | + | + | + | | | + | | + | | | | | | | + | | | + | |
| PH 4 | | | | + | + | + | + | | | + | | + | | | | | | | + | + |
| PH 5 | | + | + | + | | + | | | + | + | | | | | | + | + | | | + |
| PH 6 | | + | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | + | + | | | | | |
| PH 7 | | | + | + | | + | | + | | + | | + | | | | | | + | + | + |
| PH 8 | + | + | + | + | | | | | | | + | + | + | + | | | + | | + | |
| PH 9 | | | + | | | + | + | + | + | + | | + | | | + | | | | | + |
| PH 10 | + | + | | + | + | + | | | + | + | | | | | | | + | + | | + |
| PH 11 | + | | + | + | | | + | | + | | | + | | | | | | | + | + |
| PH 12 | | | + | + | | | | + | | | | + | + | | | | + | + | + | |
| PH 13 | | | + | + | + | + | | + | | | + | + | + | | | | + | | + | |
| PH 14 | | + | + | + | + | | | | | + | | + | | | | | + | | + | + |

Голова робочої групи

Наталія МАКСИМЮК

Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) відповідними компонентами освітньої програми

| | OK 1 | OK 2 | OK 3 | OK 4 | OK 5 | OK 6 | OK 7 | OK 8 | OK 9 | OK 10 | OK 11 | OK 12 | OK 13 | OK 14 | OK 15 | OK 16 | OK 17 | OK 18 | OK 19 | OK 20 | OK 21 | OK 22 | OK 23 | OK 24 | OK 25 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| PH 01 | | | | + | + | + | + | + | | | | | + | | + | + | + | + | + | + | | | + | + | + |
| PH 02 | + | | | + | + | | | + | | | | | + | + | + | | + | | | | | | + | + | + |
| PH 03 | + | | | | | + | + | + | + | + | + | | | + | | | | | | | | + | | | |
| PH 04 | | + | | + | | | | + | + | + | + | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + |
| PH 05 | + | + | | | + | | + | | | | | | + | | + | | + | | | | | | | | + |
| PH 06 | | + | | | | + | | | | | | | | | + | | | + | | | + | + | | | + |
| PH 07 | + | + | + | | | + | | | | | | | | | | + | | | | | + | + | + | + | |
| PH 08 | | | | | | | | | | | | | + | + | | | + | | | | | | + | + | + |
| PH 09 | | | + | + | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | + | + | + | | | + | + | |
| PH 10 | | | | | | | + | + | + | + | + | + | | | | | | | + | + | | | + | + | |
| PH 11 | | | + | + | | | | | | | | + | | | | | | | + | + | + | | | | |
| PH 12 | | | | | | | | | | | | | | | + | | | + | | | + | | | | |
| PH 13 | | | + | | | + | | | | | | | | | + | | | + | + | + | + | + | | | + |
| PH 14 | | | | | | | | | | | | + | + | | | + | + | | | | + | | | | |