

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ**  
**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ТА КУРОРТНОЇ СПРАВИ**



**СТИНСЬКА В.В., МЕЛЬНИК Н.В.**

**МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІН**  
**З ГОСТИННОСТІ У ЗВО**

**Методичні рекомендації для підготовки до семінарських занять**  
**для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**ОПП «Курортна справа»**

Івано-Франківськ, 2024

Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО. Методичні рекомендації для підготовки до семінарських занять та самостійної роботи з ОК «Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО» для здобувачів вищої освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Курортна справа» / Укладачі: В.В. Стинська, Н.В. Мельник. Івано-Франківськ : Територія друку. 2024. 60 с.

**Рецензенти:**

**Чубрей О.С.** – д.п.н., доцент, професор кафедри економічної географії та екологічного менеджменту Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича

**Загнибіда Р.П.** – к.п.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника

*Схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника  
(протокол №6 від 19 листопада 2024 р.)*

*Рекомендовано до друку методичною комісією  
факультету туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника*

*Затверджено до друку Веною радою  
факультету туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника  
(протокол №4 від 19 грудня 2024 р.)*

## ЗМІСТ

Передмова.....	4
Опис освітнього компоненту.....	7
Структура освітнього компоненту.....	7
Анотований перелік тем до освітнього компоненту.....	8
Тематика семінарських занять та самостійної роботи в розрізі окремих тем.....	10
Засоби діагностики та критерії оцінювання результатів навчання.....	24
Неформальна освіта.....	28
Список рекомендованих джерел.....	30
Додатки.....	34
Нотатки.....	57

## ПЕРЕДМОВА

Даний освітній компонент є нормативним курсом у ОПП «Курортна справа» підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Актуальність вивчення освітнього компоненту продиктована необхідністю формування у здобувачів адекватного розуміння процесу педагогічної діяльності, навчання та виховання не як одностороннього, безпосереднього впливу викладача на особистість молодої людини, а як педагогічної взаємодії суб'єктів спільної діяльності.

Тематика, зміст програми орієнтовані на оволодіння здобувачами відповідними знаннями, загальними вміннями та навичками викладання дисциплін з гостинності у ЗВО. Основні теоретичні положення, ідеї курсу розглядаються через призму психологічних механізмів, закономірностей, законів природного розвитку людини, її пізнавальної діяльності, становлення особистісних рис, що є умовою творчого пошуку вчителем шляхів, методів, засобів організації педагогічної взаємодії з учнями, здійснення опосередкованого впливу на особистість у цьому процесі. Загальні положення спираються на знання студентами філософії як методологічної бази, психології як теоретичної основи і сприяють кращому подальшому оволодінню методикою психолого-педагогічної діяльності у закладах середньої освіти.

Вивчення ОК «Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО» відбувається шляхом обговорення, рефлексії, осмислення студентами власного життєвого досвіду, професійних уявлень, вироблення власного бачення, поглядів стосовно педагогічної взаємодії з молодою людиною, набуття відповідних умінь та навичок. Навчальна програма передбачає огляд, аналіз, оцінку теоретичних положень викладачем у взаємодії зі студентами під час лекцій. Семінарські заняття орієнтовані на самостійну підготовку здобувачами проєктів, творчих робіт, ситуаційних вправ, їхнього представлення та обговорення у групі, аналіз педагогічних ситуацій, фрагментів освітнього процесу з позиції теоретичних ідей, концепцій, власних педагогічних поглядів, організацію мікровикладання студентів.

**Мета курсу** – формування методичної компетентності майбутніх викладачів ЗВО у сфері гостинності.

### **Завдання освітнього компоненту:**

- сформувати у студентів систему знань, умінь та навичок викладання дисциплін з гостинності у ЗВО, здатності і готовності майбутніх фахівців до викладацької роботи;
- навчитися планувати, організовувати і аналізувати різноманітні види навчальних і позааудиторних занять, використовувати найбільш ефективні методи навчання, виховання і розвитку здобувачів;
- навчитися застосовувати та розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру в сфері гостинності;
- спонукати майбутніх викладачів до педагогічної творчості, апробувати найбільш ефективні прийоми і методи навчання, що застосовуються в системі викладання дисциплін з гостинності, розробляти і реалізовувати нові освітні інструменти, проекти та інтегрувати їх в освітнє середовище закладу освіти;
- сформувати у здобувачів основи професійної майстерності викладача ЗВО;
- навчитися організовувати освітній процес на основі студентоцентрованого, компетентнісного, контекстного підходів та сучасних досягнень освітніх, педагогічних наук, управляти навчально-пізнавальною діяльністю, об'єктивно оцінювати результати навчання здобувачів освіти;
- сформувати здатність інтегрувати знання у гостинності та розв'язувати складні задачі у мультидисциплінарних та міждисциплінарних контекстах..

Відповідно до освітньої програми, вивчення освітнього компонента сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти таких компетентностей та програмових результатів навчання:

**ЗК 01.** Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

**ЗК 03** Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

**ЗК 06.** Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

**СК 01.** Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного, ресторанного та курортного бізнесу.

**СК 11.** Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного, ресторанного та курортного господарства.

**PH 02.** Вільно спілкуватися усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

**PH 06.** Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

**PH 13.** Систематизувати і оформляти результати наукових досліджень у різних формах наукового викладу дослідницьких матеріалів

**PH 17.** Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

Представлені завдання в розрізі семінарських занять можна виконувати не у повному обсязі, а диференціювати відповідно до контингенту здобувачів, їхніх індивідуальних особливостей та здібностей.

## ОПИС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Найменування Показників	Розподіл годин за навчальним планом	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів ЄКТС – 3	Рік підготовки	
Загальна кількість годин – 90	1	1
Кількість модулів – 1	Семестр	
	2	2
Кількість годин	Лекції	
	16	6
	Семінарські заняття	
	14	4
	Самостійна робота	
	60	80
Вид підсумкового контролю: іспит	Форма підсумкового контролю	
	тестовий контроль за допомогою засобів ІТ	дистанційна за допомогою засобів ІТ

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	всього	у тому числі			всього	у тому числі		
		лекції	семінарські	самостійна робота		лекції	семінарські	самостійна робота
<b>Тема 1.</b> Концептуальні засади методики викладання гостинності у ЗВО	14	2	2	10	14	2		12
<b>Тема 2.</b> Методика підготовки та читання лекції з гостинності у ЗВО	16	4	2	10	14		2	12
<b>Тема 3.</b> Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій з гостинності у ЗВО	18	4	4	10	14	2		12
<b>Тема 4.</b> Методика організації педагогічного контролю студентів у ЗВО	14	2	2	10	14	2		12
<b>Тема 5.</b> Методика організації науково-дослідницької роботи студентів у ЗВО	14	2	2	10	14		2	12
<b>Тема 6.</b> Підготовка викладача вищої школи до викладання дисциплін з гостинності	14	2	2	10	20			20
<b>Загалом</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>80</b>

## **АНОТОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ТЕМ ДО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

### **Тема 1. Концептуальні засади методики викладання гостинності у ЗВО**

Поняття про процес навчання у ЗВО за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Закономірності та принципи навчання у вищій школі. Методи навчання у вищій школі. Нетрадиційні методи навчання у вищій школі. Зміст освіти у вищій школі. Показники якості навчання у вищій школі. «Soft skills» у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. Науково-методичне забезпечення освітнього процесу у ЗВО на спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

*Література: 1, 3, 5-8, 11-15, 20-21, 23, 26-28, 30-31*

### **Тема 2. Методика підготовки та читання лекції з гостинності у ЗВО**

Лекція як організаційна форма навчання у ЗВО. Види лекцій. Методика підготовки лекції з гостинності. Методика проведення лекції. Прийоми активізації процесу сприйняття студентами лекцій. Методика підготовки та проведення практичних занять з гостинності. Методика підготовки та проведення семінарських занять з гостинності. Методика підготовки та проведення лабораторних занять з гостинності. Методика підготовки та проведення консультацій з гостинності.

*Література: 1, 3, 5-8, 11-15, 20-21, 23, 26-28, 30-31*

### **Тема 3. Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій з гостинності у ЗВО**

Методика організації і проведення години спілкування (годин академічного наставника) з гостинності. Методика проведення вебінару з гостинності. Методика проведення тренінгу з гостинності. Методика проведення квесту з гостинності. Методика проведення «круглого столу» з гостинності. Методика проведення дискусії з гостинності. Методика проведення диспуту з гостинності. Методика проведення екскурсії з гостинності. Методика проведення тематичної конференції з гостинності. Методика проведення мозкового штурму з гостинності. Методика проведення ділової гри з гостинності. Методика організації проєктної діяльності з гостинності.

*Література: 2-8, 11-13, 16-17, 19, 22-24, 26-29*



#### **Тема 4. Методика організації педагогічного контролю студентів у ЗВО**

Методика організації різних видів педагогічного контролю у ЗВО. Методика проведення іспитів і заліків. Методичні основи організації тестового контролю знань. Організація проведення державної атестації студентів. Організація практичної підготовки майбутніх спеціалістів. Організація стажування студентів магістратури спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Організація самостійної та індивідуальної роботи студентів в процесі вивчення дисциплін з гостинності. Метод «портфоліо» в структурі самостійної роботи. Комп'ютерна підтримка самостійної роботи студентів.

*Література: 2-8, 11-13, 16-17, 19, 22-24, 26-29*

#### **Тема 5. Методика організації науково - дослідницької роботи студентів у ЗВО**

Організація науково-дослідницької діяльності студентів на спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Методика підготовки реферату. Методика підготовки наукової статті. Методика підготовки наукової доповіді (з презентацією). Методика написання есе. Методика написання тез. Методика виконання курсових, дипломних робіт.

*Література: 1, 5-6, 8-10, 16, 18-19, 26-31*

#### **Тема 6. Підготовка викладача вищої школи до викладання дисциплін з гостинності**

Професійний імідж викладача. Педагогічна культура викладача. Комунікативна культура викладача. Сутність і стилі педагогічного спілкування. Стратегії взаємодії у спілкуванні. Маніпулювання та актуалізація. Внутрішня техніка викладача. Зовнішня техніка викладача. Способи комунікативного впливу: переконування та навіювання. Професійний стрес та професійне «вигорання» у педагогічній діяльності.

*Література: 1, 5-6, 8-10, 16, 18-19, 26-31*

# ТЕМАТИКА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

## Семінарське заняття 1

### Тема1. Концептуальні засади методики викладання гостинності у ЗВО

#### Питання для дискусії

1. Проблема змісту освіти у вищій школі.
2. Державні стандарти змісту освіти та їх функції.
3. Навчальний процес у закладі вищої освіти (ЗВО) як об'єкт планування.
4. Науково-методичне забезпечення освітнього процесу у ЗВО.

#### Завдання

1. Ознайомитись і прослідкувати відмінні риси Стандарту вищої освіти України для *першого (бакалаврського)* рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384) (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>) та Стандарту вищої освіти України *другого (магістерського)* рівня галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 05.01.2021 р. № 26) (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/01/12/241-hotelno-restoranna-sprava-mahistr.doc>)
2. Створити глосарій термінів: освітньо-кваліфікаційна характеристика, освітньо-професійна програма (ОПП), гарант освітньої програми, проектна група, група забезпечення, навчальний план, навчальний графік, робоча програма, силабус, навчально-методичний комплекс, стейкхолдери, освітній компонент, академічна свобода, автономія ЗВО.
3. Нормативно-правова база організації навчального процесу в ЗВО. На прикладі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника підготувати короткий довідник з нормативно-правового забезпечення організації навчального процесу в ЗВО.



4. Кейс «Зміст та структура освітньої програми»

Моделюємо ситуацію:

Адміністрація ЗВО має на меті підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Проектування ОПП за відповідною спеціальністю передбачає аналіз аналогічних освітніх програм, які реалізуються в закладах вищої освіти України. Реагуючи на зміни кон'юнктури ринку, реалії сьогодення та запити роботодавців необхідно вдосконалити ОПП.

Ваше завдання:

- проаналізувати структуру, особливості оформлення ОПП;
- ознайомитись з переліком нормативних дисциплін; віднайти серед них такі, які, на вашу думку, не корелюються зі спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Натомість запропонувати освітні компоненти, які вкрай необхідні при підготовці фахівців у сфері обслуговування;
- доповнити блок вибіркових дисциплін 2-3 новими освітніми компонентами. Після опанування даних навчальних дисциплін, здобувач вищої освіти повинен набути таких фахових компетенцій, які б зробили його конкурентоспроможним на міжнародному ринку сфери послуг

*Академічна група здобувачів поділяється на дві підгрупи. Кожна з них отримує свій варіант ОПП. Після детального аналізу змістового контенту, завдання кожної з підгруп представити власний проєкт ОПП.*

*Інша підгрупа висловлює свої аргументи, погоджується або не погоджується з представленим проєктом, аргументуючи свою думку.*

*(зразки\_проєкти ОПП розміщені у додатку А)*

5. Використовуючи метод інформаційного скринінгу наповненості сайту кафедри готельно-ресторанної та курортної справи та платформи d-learn, проаналізуйте науково-методичне забезпечення освітнього процесу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

## ***Індивідуальні завдання***

Підготувати презентацію на одну з тем:

1. Зміщення парадигми у вищій освіті. Студентоцентризований підхід.
2. Професійна підготовка фахівців сфери обслуговування на засадах компетентнісного підходу.
3. Проблеми формування новітнього наукового мислення майбутнього фахівця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
4. Концепти «soft skills» і «hard skills». Проаналізуйте особливості розвитку «soft skills» у практиці підготовки майбутніх викладачів ЗВО.
5. Програми навчальних дисциплін як основна форма фіксації змісту навчального дисципліни.

## ***Тематика самостійної роботи***

– Проаналізувати навчальний план спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП Курортна справа за другим (магістерським) рівнем вищої освіти щодо оптимальності вибіркової складової для підготовки майбутніх фахівців.

– Проблеми оновлення змісту освіти у вищій школі України.

– Вимоги до структурної побудови освітньої програми.

– Єдність освітніх, розвивальних і виховних функцій навчання у вищій школі.

– Підходи до класифікації концепту «soft skills» у науковій літературі.

– Програми навчальних дисциплін як основна форма фіксації змісту навчального дисципліни.

*Література: 1, 3, 5-8, 11-15, 20-21, 23, 26-28, 30-31*

## Семінарське заняття 2

### Тема. Методика підготовки та читання лекції з гостинності у ЗВО

#### *Питання для дискусії*

1. Лекція як організаційна форма навчання у ЗВО.
2. Методика підготовки та читання лекції у вищій школі.
3. Структура лекції.
4. Психолого-педагогічні вимоги до сучасного заняття у ЗВО.
5. Сутність педагогічної майстерності: професійна компетентність; професійні здібності; педагогічна техніка.
6. Інноваційні лекційні форми.

#### **Завдання**

1. Підготуйте план-конспект лекції на одну із тем за власним бажанням відповідно до однієї з професійно-орієнтованих дисциплін.
2. Підготуйте презентаційні матеріали до лекції.
3. Підготуйте есе про доцільність використання нетрадиційних лекцій при викладанні дисциплін сфери обслуговування.
4. Ознайомтесь з *Карткою оцінювання лекції (додаток Б)*. Спробуйте дати аналіз лекції, проведеної колегою-студентом.
5. Висловіть своє ставлення до зародження нових педагогічних професій: тренер; коуч; ментор; тьютор; фасилітатор; едвайсер. Компетентності, які охоплюють нові педагогічні ролі.  
На власний вибір оберіть форму представлення власних ідей стосовно даної проблеми.
6. Схематично представте ознаки ефективної лекції. З досвіду навчання у ЗВО здійсніть ранжування різновидів лекцій за частотою їх використання. Поясніть, які фактори впливають на вибір викладачем тієї чи іншої форми проведення лекції.

#### *Індивідуальні завдання*

##### Підготувати презентацію на одну із тем:

1. Традиційне та інноваційне навчання: порівняльний аналіз.
2. Організація проблемного навчання.
3. Організація аудиторної роботи в умовах дистанційної роботи.
4. Дистанційна система освіти: особливості та переваги.

5. Інтерактивні форми навчання під час проведення лекційних занять.

***Тематика самостійної роботи***

- Проблеми формування новітнього наукового мислення майбутнього фахівця спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
- Організація праці викладача.
- Організація та планування проведення індивідуальних занять зі студентами.
- Прийоми активізації уваги студентів під час лекції.
- Феномен TED- лекції та досвід його трансформації в освітній практиці.
- Схарактеризуйте історико-педагогічні аспекти розвитку і становлення лекції та лабораторно-практичних занять.

*Література: 1, 3, 5-8, 11-15, 20-21, 23, 26-28, 30-31*

*Семінарське заняття 3-4*

**Тема. Методика проведення практичних, семінарських, лабораторних, індивідуальних занять та консультацій з гостинності у ЗВО**

*Питання для дискусії*

1. Практичне заняття та його місце в навчальній практиці закладу вищої освіти.
2. Методика підготовки та проведення практичних, семінарських та лабораторних занять.
3. Критерії оцінювання практичних, семінарських, лабораторних занять.
4. Активні форми навчання в контексті нової парадигми освіти.
5. Форми та методи активізації навчального процесу.
6. Організація проблемного навчання.

**Завдання**

1. У вигляді матриці представте спільні та відмінні риси та характеристики практичного, семінарського та лабораторного занять.

2. Специфіка проведення практичних/лабораторних занять під час опанування дисциплін сфери обслуговування. Розкрийте зміст та запропонуйте кілька форм проведення семінарських занять з дисциплін, що вивчаються на факультеті.

3. Розробити структуру і зміст одного нестандартного практичного/семінарського заняття (вебінар, тренінг, круглий стіл, квест, food-екскурсію) з курсу (за вибором студента).

### ***Зверніть увагу!***

Структура семінарського заняття

Тема:

Мета: *освітня -  
виховна -  
розвиваюча –*

Вид заняття:

Тип:

Наочність:

Міжпредметні зв'язки:

Хід заняття:

I. Організаційний момент

II. Вступ

*Актуалізація опорних знань студентів*

*Мотивація пізнавальної діяльності студентів*

*Повідомлення теми семінару:*

*План*

1.

2.

III. Основна частина. Обговорення питань, винесених на семінар (послідовно обговорюються відповідно до плану)

IV. Підведення підсумків семінару (викладач робить спільно зі студентами загальні висновки, аналізує виступи студентів, оцінює їх)

V. Повідомлення теми наступного семінару, плану, рекомендованої літератури

4. Метод проектів у вищій школі як генеруючий чинник критичного мислення, орієнтування в інформаційному просторі та розвитку пізнавальних, творчих здібностей студентів. На прикладі конкретних тем та навчальних дисциплін продемонструйте доцільність використання такого активного методу навчання як метод проектів у освітньому процесі. Прослідкуйте переваги та недоліки даного методу.

5. Надайте пропозиції щодо поліпшення внутрішньої мотивації студентів до підготовки до практичного/семінарського заняття.

6. Підготуйте презентацію або відео контент на тему: «Емоційність як шлях активізації сприймання. Прийоми формування позитивних емоцій у процесі навчальних занять». При цьому, розгляньте емоційну складову усіх учасників освітнього процесу (викладача та студентів).

## ***Індивідуальні завдання***

Підготувати презентацію на одну із тем:

1. Підготовка викладача до проведення практичного заняття та система оцінювання роботи викладача на ньому, роботи студента та самого практичного заняття.
2. Групова робота студентів під час практичних та семінарських занять: недоліки та переваги.
3. Групові тренінги: зміст, структура, різновиди.
4. Психологічні умови ефективної педагогічної взаємодії викладача зі студентами та студентів між собою на практичному занятті.
5. Поняття про ділові навчальні ігри. Принципи організації ділових ігор.

## ***Тематика самостійної роботи***

- Методика підготовки і проведення лабораторних робіт.
- Методика проведення консультацій та індивідуальних занять.
- Групові форми навчальної роботи як фактор інтенсифікації навчання.
- Проблеми впровадження модульного навчання в освітній процес закладів вищої освіти.
- Методика підготовки і проведення години спілкування (годин академічного наставника).
- Основні види семінарських занять та їх специфіка відповідно до курсу навчання та навчальної дисципліни.
- Методика проведення вебінару.
- Методика проведення тренінгу.
- Методика проведення квесту.
- Методика проведення «круглого столу».
- Методика проведення дискусії.
- Методика проведення диспуту.
- Методика проведення екскурсії та її різновидів (квест-екскурсії, food-екскурсії тощо).
- Методика проведення тематичної конференції.
- Методика проведення мозкового штурму.
- Методика проведення ділової гри.
- Методика проведення тренінгу.

*Література: 2-8, 11-13, 16-17, 19, 22-24, 26-29*



## Семінарське заняття 5

### Тема. Методика організації педагогічного контролю студентів у ЗВО. Сучасні педагогічні технології

#### *Питання для дискусії*

1. Методика проведення іспитів і заліків.
2. Методичні основи організації тестового контролю знань.
3. Організація проведення державної атестації студентів.
4. Технологія і методика навчання.
5. Традиційне та інноваційне навчання: порівняльний аналіз.
6. Критерії ефективності технологій навчання.
7. Інноваційні педагогічні технології активізації навчального процесу.

#### **Завдання**

1. Дискусія на тему підходів до педагогічного контролю. Ознайомтесь із різними методами педагогічного контролю (тестування, усне та письмове опитування, контрольні роботи, портфоліо). За допомогою методу мозкового штурму порівняйте переваги та недоліки кожного методу. Оцініть, який метод є більш ефективним для різних освітніх напрямів.
2. Дослідіть сучасні тенденції у сфері педагогічного контролю (автоматизація, гейміфікація, використання штучного інтелекту тощо). Підготуйте коротке есе, в якому розкрийте вплив однієї з тенденцій на якість освітнього процесу.
3. Інноваційні педагогічні технології активізації навчального процесу (скрайбінг, гейміфікація, цифрові інструменти Google (Kahoot, Wordwall, WordArt, Mentimeter, дошка Miro тощо). Представте свій асоціативний малюнок (скрайбінг) на одну з тем з будь-якої фахової дисципліни за власним вибором. Створіть «хмару слів» до відповідної теми за допомогою інструменту WordArt.
4. З'ясуйте суть понять «вітагенна технологія» та «етнокультурна технологія». На прикладі конкретних тем ОК «Кулінарна етнологія», ОК «Організація ресторанного господарства», ОК «Організація готельного господарства», ОК «Інноваційні технології в ГРС» або ж за власним вибором визначте місце даних технологій у навчальному процесі. Доведіть доцільність їх використання.
5. Підготуйте есе на тему: «Нова модель освіти – це перехід від знань до компетентностей». У контексті цього висловіть свою позицію щодо тези «Головним чинником виробництва стає не капітал, а талант».



## 6 Кейс «Педагогічні технології при викладанні дисциплін сфери обслуговування»\*

### Моделюємо ситуацію:

Після отримання диплому магістра вам запропонували викладати на Факультеті туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника. З огляду на відсутність кандидатського ступеня за вами закріпили викладання семінарських та практичних занять окремих дисциплін ОПП «Готельно-ресторанна справа». Незначна різниця у віці між вами і здобувачами слугує імпульсом для використання інноваційних технологій і методик викладання, а також різноманітного інструментарію форм і форматів навчальних занять для підвищення та активізації пізнавальної діяльності здобувачів.

### Ваше завдання:

- 1) проаналізувати різноманіття інноваційних технологій навчання.
- 2) укласти таблицю переваг і недоліків сучасних (інноваційних) і традиційних педагогічних технологій.
- 3) у формі диспуту висловити свої думки стосовно філософського вислову – «Доводиться бігти з усіх ніг, щоб тільки залишитись на одному місці» в контексті використання сучасних педагогічних технологій в освітньому процесі підготовки фахівців сфери обслуговування.
- 4) обрати та обґрунтувати доцільність застосування однієї з форм групової навчальної діяльності, роботи в малих групах у розрізі конкретної навчальної дисципліни («Коло ідей», «Синтез думок», «Пошук інформації», «Спільний проєкт», «Акваріум» тощо) (*кожен здавач може обрати окрему форму групової діяльності для аналізу*).
- 5) для візуалізації та структурування навчального контенту конкретної теми професійно-орієнтованої дисципліни (на вибір здобувача) створити інтелект-карту Mind map, використовуючи шаблони MindMister.
- 6) розробити картки «Alias сфери обслуговування» (5 карток).
- 7) запропонувати вирішення ситуативних задач, використовуючи елементи розвиваючого навчання:
  - конфлікт між клієнтом та адміністратором готелю/ конфлікт між адміністратором ресторану та офіціантом (у формі ділової гри);

- ділова комунікація у процесі кадрового планування підприємства сфери обслуговування (у формі дидактичного тренінгу).

\* завдання в розрізі кейсу можна диференціювати відповідно до контингенту здобувачів, їхніх індивідуальних особливостей та здібностей

### ***Індивідуальні завдання***

Підготувати презентацію на одну із тем:

1. Дистанційна система освіти.
2. Особливості та принципи модульного навчання.
3. Кредитно-модульна технологія навчання.
4. Сучасний стан застосування технології проблемного навчання у вищій школі.
5. Технологія управління навчально-творчою діяльністю студентів.
6. Активна позиція викладача у процесі навчання студентів, його готовність до використання проблемного навчання у вищій школі.
7. Особливості коучинг-технології у вищій освіті.
8. Огляд зарубіжного досвіду організації контролю.

### ***Тематика самостійної роботи***

- Метод «портфоліо» в структурі самостійної роботи.
- Комп'ютерна підтримка самостійної роботи студентів.
- Дидактичні можливості нових інформаційних технологій.
- Психолого-педагогічна сутність інтерактивних методів навчання.
- Особистісно орієнтовані педагогічні технології у вищій школі.
- Технологія розроблення smart-технології для професійної підготовки.
- Адаптивні технології.
- Технології ситуативного моделювання.
- Технологія навчання на основі методу латерального мислення.
- Вебінар як форма інформаційних технологій у вищій школі.
- Сучасні тренди в освіті: гіпердіджиталізація, екологічність, сталий розвиток. Як за допомогою педагогічних технологій вирішуються зазначені аспекти?

*Література: 2-8, 11-13, 16-17, 19, 22-24, 26-29*

## Семінарське заняття 6

### Тема. Методика організації науково-дослідницької роботи студентів у ЗВО

#### *Питання для дискусії*

1. Організація самостійної та індивідуальної роботи здобувачів.
2. Організація науково-дослідної діяльності здобувачів.
3. Методика підготовки наукової статті.
4. Методика підготовки наукової доповіді та презентації.
5. Методика написання есе.
6. Методика написання тез.
7. Методика виконання курсових, кваліфікаційних робіт.

#### **Завдання**

1. Охарактеризуйте систему самостійної роботи сучасного ЗВО в Україні (цілі, завдання, методи та прийоми). Порівняйте особливості організації самостійної роботи студентів в одному з університетів світу (за власним вибором) та власним досвідом організації самостійної роботи в ПНУ імені Василя Стефаника.
2. Виявіть труднощі в організації самостійної роботи з дисципліни «Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО» і шляхи їх подолання. Розробіть авторську систему оцінювання самостійної роботи студентів, орієнтуючись на чинні вимоги до організації освітнього процесу у ЗВО.
3. Укладіть таблицю «Характеристика студентських наукових робіт».
4. Представте анотацію до кваліфікаційної роботи магістра відповідно до затвердженої тематики двома мовами (українською та іноземною (англійською/німецькою)). Обсяг анотації – до 800 знаків.
5. Підготуйте авторський проєкт «Академічна доброчесність в ПНУ імені Василя Стефаника» (завдання може виконуватись у малих групах 2-3 здобувача). Виконання завдання передбачає:
  - короткий аналіз нормативної бази ЗВО, де імплементовані основні принципи та засади академічної доброчесності;
  - шляхи популяризації академічної доброчесності серед представників академічної спільноти;
  - дотримання принципів академічної доброчесності при підготовці наукових робіт.

## ***Індивідуальні завдання***

Підготувати презентацію на одну із тем:

1. Концептуальні основи управління навчально-творчою діяльністю.
2. Технологія управління навчально-творчою діяльністю студентів.
3. Системність в організації науково-дослідної роботи студентів.
4. Форми і види науково-дослідної роботи студентів.
5. Психолого-педагогічні особливості самостійної роботи студентів порівняно з іншими видами навчальної роботи у вищій школі.
6. Освітні інноваційні хаби: теоретичний контент та позитивні очікування функціонування.
7. Метод «портфоліо» в структурі самостійної роботи здобувачів.

## ***Тематика самостійної роботи***

- Форми індивідуальної роботи студентів у ЗВО.
- Місце курсових та дипломних робіт, навчальної та виробничої практики в системі видів навчання фахових дисциплін.
- Проектування як творча діяльність студентів.
- Організаційне, методичне та матеріально-технічне забезпечення самостійної роботи студента.
- Труднощі в організації самостійної роботи студента.
- Методи та засоби активізації самостійної роботи студента. Стимули та мотивація.
- Особливості організації самостійної роботи студентів при заочному і дистанційному навчанні.
- Роль викладача в організації самостійної роботи студентів.
- Особливості самостійної роботи при вивченні дисциплін сфери обслуговування.
- Організація науково-дослідницької роботи здобувачів. Взаємозв'язок самостійної навчальної та науково-дослідницької роботи студентів.

*Література: 1, 5-6, 8-10, 16, 18-19, 26-31*

## *Семінарське заняття 7*

### **Тема. Підготовка викладача вищої школи до викладання дисциплін з гостинності**

#### *Питання для дискусії*

1. Професійний імідж викладача.
2. Педагогічна культура викладача.
3. Комунікативна культура викладача.
4. Сутність і стилі педагогічного спілкування.
5. Стратегії взаємодії у спілкуванні. Маніпулювання та актуалізація.
6. Внутрішня техніка викладача. Зовнішня техніка викладача.
7. Способи комунікативного впливу: переконування та навіювання.

#### **Завдання**

1. Розгляньте та схематично презентуйте складові педагогічної культури викладача ЗВО. Розкрийте роль педагогічної етики і такту викладача вищої школи.
2. Представте презентаційний проєкт на тему: «Педагогічне вигорання викладача: причини і наслідки».
3. На основі технології розвитку критичного мислення «Асоціативний куц» окресліть складові персонального бренду викладача.
4. Методи стимулювання та мотивації викладача (завдання виконується у вигляді дебатів між здобувачами).
5. Як ви розумієте вислів Майї Енджелуо «Люди забудуть, що ти говорив і робив, але не забудуть, що ти змусив їх відчувати»? У даному контексті розгляньте здатність до емпатії та рефлексії як основні ціннісні маркери сучасного викладача.
6. Запропонуйте конструктивні дескриптори, які б доповнили соціологічне опитування студентів «Викладач очима студентів», що в перспективі дало можливість покращити систему управління якістю в університеті

#### ***Індивідуальні завдання***

##### Підготувати презентацію на одну фз тем

1. Основні техніки саморегуляції в професійній діяльності педагога.
2. Психологія взаємодії викладача і студента.

3. Педагогічний такт як детермінант формування педагогічної взаємодії.
4. Педагогічні експерименти. Передовий досвід у навчальному процесі.
5. Професійна компетентність викладача.
6. Поняття та елементи педагогічної майстерності.
7. Професійна деформація особистості викладача: суть, причини та наслідки.

### ***Тематика самостійної роботи***

- Професійний етикет викладача.
- Психолого-педагогічні вимоги до викладача вищої школи.
- Перцептивні здібності викладача – вимога педагогічної взаємодії в епоху глобалізації.
- Багаторівневність особистості педагога вищої школи. Поняття педагогічного покликання.
- Самоаналіз та самооцінка у процесі вдосконалення діяльності викладача.
- Принципи складання професіограми викладача.
- Проблема вимірювання професійних рис особистості педагога. Методика створення вимірювального інструментарію для самоаналізу та самооцінки.
- Закономірності професійного становлення викладача.

*Література: 1, 5-6, 8-10, 16, 18-19, 26-31*

## **ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Засобами оцінювання та методами демонстрування результатів навчання з навчальної дисципліни є: поточний, модульний і підсумковий семестровий контроль.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських занять і має на меті перевірку засвоєння здобувачами навчального матеріалу. Під час оцінювання засвоєння кожної теми за поточну навчальну діяльність здобувачу виставляються оцінки з урахуванням затверджених критеріїв оцінювання для відповідної дисципліни у електронний журнал.

У ході поточного контролю здійснюється усне та письмове опитування з тем, передбачених для практичних занять. Також здійснюється контроль самостійної роботи відповідно до визначеної тематики. Оцінювання знань та науково-пошукової роботи студентів на практичних заняттях проводиться за 5-ти бальною шкалою.

На семінарському занятті оцінюються як теоретичні, так і практичні творчі завдання:

«відмінно» – здобувач освіти міцно засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст освітньої компоненти, основні положення теорій, логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання у практичних діях, здійснює творчий підхід, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок, сформовані компетентності. На високому рівні вміє використовувати сучасні інноваційні цифрові інструменти і технології для пошуку, збереження і оброблення інформації;

«добре» – здобувач освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, володіє основними аспектами теорії та практикою впровадження навчального матеріалу, аргументовано викладає його; має практичні



навички, володіє компетентностями, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

«задовільно» – здобувач освіти в основному опанував теоретичними знаннями і практичні навички та компетентності, орієнтується в теоретичному матеріалі, але непереконливо відповідає, знання є невпевненими або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності, не вміє оцінювати і порівнювати педагогічні аспекти, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю. Вміє використовувати сучасні цифрові інструменти і технології для навчання, виховання і розвитку особистості;

«незадовільно» – здобувач освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, відсутні наукове мислення, практичні навички не сформовані. Не вміє проводити наукові дослідження та аналізувати їхні результати. Не здатний критично мислити, аналізувати. Не впроваджують цифрові інструменти і технології у практиці роботи педагога.

Пропуски семінарських занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Студент зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття відповідно до Положення про порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувач і в вищій освіти Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника (введено в дію наказом ректора №309 від 19.05.2023 р.) <https://pnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/05/poriadok-orhanizatsii-ta-provedennia-otsiniuvannia-uspishnosti-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity.pdf> Студенти, які навчаються за індивідуальним графіком, повинні виконати усі види контролю відповідно до «Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком у Прикарпатському національному

університеті імені Василя Стефаника» <https://cutt.ly/IeKQw8JN>.

Модульний контроль – це контроль знань здобувачів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми ОК – змістового модуля. Модульний контроль здійснюється за навчальним матеріалом, який здобувач опанував під час лекційних занять, семінарських занять та самостійної роботи за даним змістовим контентом. Він проводиться у тестовій формі на платформі d-learn.

Якщо здобувач вищої освіти не складав змістовий модуль з поважних причин, які підтверджені документально, то він має право на його складання з дозволу завідувача кафедри (за заявою).

Здобувач може набрати додаткові бали згідно до Положення про порядок організації та проведення оцінювання успішності здобувачів у вищій освіті Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника (введено в дію наказом ректора № 309 від 19.05.2023 р. <https://cutt.ly/9eKQqRAZ>).

Семестровий (підсумковий) контроль проводиться у формі екзамену. Форма здачі: тестовий контроль на сайті d-learn (50 балів).

Відповідно до Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника екзамен – форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї навчальної дисципліни, здатності творчо використовувати здобуті знання та вміння, формувати власне ставлення до певної проблеми тощо.

Здобувач не допускається до складання екзамену, якщо впродовж семестру за змістові модулі та роботу на семінарських заняттях сумарно він набрав менше ніж 25 балів. У такому випадку передбачено відпрацювання пропущених занять, перескладання змістових модулів, виконання індивідуальних завдань тощо).

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується як сума

оцінок, отриманих під час поточного контролю (семінарські заняття), за складання змістового модулю, екзаменаційної оцінки (максимальна кількість – 100 балів) (таблиця 1).

*Таблиця 1*

### Форми контролю та критерії оцінювання результатів навчання

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Семінарські заняття	35
Тестовий контроль	15
Підсумковий контроль (екзамен)	50
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

Підсумкова оцінка з дисципліни у стобальній шкалі переводиться у національну шкалу та шкалу ECTS за такою схемою (табл. 2):

*Таблиця 2*

### Система оцінювання курсу

Шкали оцінювання			
університетська	національна		шкала ECTS
90-100	5	відмінно	F
80-89	4	добре	B
70-79			C
60-69	3	задовільно	D
50-59			E
26-49	2	незадовільно (з можливістю повторного складання)	FX
1-25		незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)	F

## НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА

Неформальна освіта зараховується згідно «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника (Редакція 3)» <https://cutt.ly/aeKQuxMf>.

### Орієнтовний перелік курсів неформальної освіти на онлайн-платформах для саморозвитку та удосконалення навичок в розрізі ОК

#### *Courseera*

- ✓ Foundations of Teaching for Learning: Being a Teacher
- ✓ Diversity and Inclusion in Education
- ✓ University Teaching
- ✓ Motivating Gen Z Learners: What Parents and Teachers Need to Know
- ✓ Creative Thinking: Techniques and Tools for Success
- ✓ Foundations of Teaching for Learning: Curriculum
- ✓ Learning, Knowledge, and Human Development
- ✓ Excellence in Online Teaching
- ✓ Virtual Teacher
- ✓ Learning Mindsets & Skills
- ✓ High Performance Collaboration: Leadership, Teamwork, and Negotiation
- ✓ Assessment in Higher Education: Professional Development for Teachers
- ✓ Blended Learning: Personalizing Education for Students

#### *Prometheus*

- ✓ Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів
- ✓ Освітні інструменти критичного мислення
- ✓ Наука про навчання: Що має знати кожен вчитель?
- ✓ CASE STUDY: як вирішувати складні завдання в бізнесі та в житті
- ✓ Безпечний простір (Онлайн-курс про організацію безпечного психосоціального освітнього простору для вчителів і дітей, створений на основі матеріалів-посібників за рекомендаціями МОН)
- ✓ Онлайн-курс про організацію безпечного психосоціального освітнього простору для вчителів і дітей, створений на основі матеріалів-посібників за рекомендаціями МОН.

- ✓ Думай інакше: Зламай перешкоди на шляху до навчання та відкрий свій прихований потенціал
- ✓ McMaster University: Paul R. MacPherson Institute for Leadership, Innovation and Excellence in Teaching
- ✓ Навчаймось вчитись: Потужні розумові інструменти для опанування складних предметів
- ✓ Критичне мислення в українському контексті

### ***TeachersCollegeX***

- ✓ Критичне мислення для освітян

### ***EdEra***

- ✓ Оцінювання без знецінювання
- ✓ #blend\_it: опануємо змішане навчання
- ✓ Бери й роби. змішане та дистанційне навчання
- ✓ Права людини в освітньому просторі
- ✓ Ключові уміння 21-го століття
- ✓ Академічна доброчесність
- ✓ ДНК лідерів
- ✓ Ефективні комунікації для освітніх управлінців
- ✓ Недискримінаційний підхід у навчанні

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### Базова

1. Актуальні проблеми розвитку вищої освіти: навч.-метод. посіб. / Авт. кол: Стинська В.В., Прокопів Л.М., Завгородня Т.К., Нагачевська З.І., Савчук Б.П., Стражнікова І.В., Єгорова І.В., Ковальчук В.М., Салига Н.М. [За заг. ред. В.Стинської, Л.Прокопів]. Івано-Франківськ, 2021. 430 с.
2. Гриценко І.С., Огарь С.В., Кутепова В.М., Светочева І.І. Організація та проведення лабораторних, практичних та семінарських занять: метод рек. для викладачів. Харків, 2014. 28 с.
3. Дубасенюк О.А., Антонова О.Є. Методика викладання педагогіки: курс лекцій: вид.2, доп. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2017. 327 с.
4. Інноваційні методи проведення занять: метод. посіб. / Автор-укладач Кожухар О.А. Чернігів, 2017. 24 с.
5. Каплінський В.В. Методика викладання у вищій школі: навч. посіб. Вінниця: ТОВ «Ніланд ЛТД», 2015. 224 с.
6. Козлова Г.М. Методика викладання у вищій школі: навч. посіб. Одеса, 2014. 200 с.
7. Методика викладання у вищій школі (мотивація навчальної діяльності): Матеріали методичного семінару «Мотиваційний підхід до організації навчального процесу у вищій школі» / [Н. Я. Кравчук, О. Є. Коваль]. Тернопіль: ТНЕУ, 2011. 81 с.
8. Методика викладання у вищій школі: навч. посіб. / О. В. Малихін, І. Г. Павленко, О. О. Лаврентьєва, Г. І. Матукова. Сімферополь, 2011. 270 с.
9. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти / Уклад. Т.К. Завгородня, В.В. Стинська. Івано-Франківськ: НАІР, 2015. 53 с.
10. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. Вид. 2-ге, доп. і переробл.: [Електронне видання] / Уклад. В. В. Стинська, Т. К. Завгородня, Л. М.

Прокопів. Івано-Франківськ, 2020. 44 с. URL: <https://kpibs.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/126/2021/09/Методичні-вказівки-додипломної-роботи-2020.pdf>

11. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. URL: [zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18)

12. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

13. Стинська В. Методика викладання у вищій школі: навч. посіб. Івано-Франківськ, 2022. 180 с.

### Допоміжна

14. Лаппо В.В. Виховання духовних цінностей студентської молоді в осередку академічної групи ВНЗ: метод. реком. Івано-Франківськ: НАІР, 2016. 225 с.

15. Ортинський В Л. Педагогіка вищої школи : навч. посібник / М-во освіти і науки України, Львівський держ. ун-т внутрішніх справ. Київ: ЦУЛ, 2009. 472 с.

16. Стинська В. Моделювання професійної діяльності майбутніх викладачів закладів вищої освіти. *Нові технології навчання*. 2020. Вип. 94. С. 315–319. 17. Стинська В., Карпенко О. Тренінгові технології у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Людинознавчі студії. Серія «Педагогіка»*. 2021. № 12 (44). С. 172–177.

18. Стинська В. Роль науково-дослідницької діяльності у професійному становленні майбутніх викладачів ЗВО. *Матеріали міжнародній науково-практичній конференції «Інноваційний потенціал сучасної освіти та науки»*. Київ, 2020. С. 240–242.

19. Стинська В. Самоосвіта як складова формування професіоналізму майбутніх фахівців ЗВО. *Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки майбутніх фахівців»*. Хмельницький,

2020. С. 97–101.

20. Стинська В. «Перевернута лекція» – інновація у методиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Гірська школа українських Карпат*. 2022. № 27. С. 115 – 121.

21. Стинська В., Бойчук В., Яцишин З. Лекція як форма організації і метод навчання у закладах вищої освіти. *Матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю «Актуальні питання підвищення якості освітнього процесу»*. Яремче, 2019. С. 60.

22. Стинська В., Прокопів Л. Інноваційні методики викладання дисциплін у ЗВО в процесі магістерської підготовки. *Гірська школа українських Карпат*. 2020. № 22. С. 145 – 150.

23. Стинська В., Прокопів Л., Серман Л. «Soft skills» у практиці підготовки майбутніх викладачів закладу вищої освіти. *Гірська школа українських Карпат*. 2021. № 24. С. 100– 104.

24. Стинська В., Чепіль М., В., Прокопів Л. Кейс-метод – інновація у підготовці студентів магістратури у закладі вищої освіти. *Молодь і ринок*. 2023. №4 (212). С.16-19.

25. Стинська В., Прокопів Л. Технології формування лідера у процесі професійної підготовки викладача ЗВО. *Освітні обрії*. 2021, № 1(52). С. 115–118.

26. Стинська В., Яцишин З., Кліщ І. Компетентнісний підхід у вищій професійній освіті України. *Науковий часопис НПУ імені М.П Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи*. 2021. Вип. 79. Том 2. С. 139–142.

27. Стинська В., Яцишин З., Янків О., Стинський В. Використання цифрових освітніх платформ у процесі підготовки майбутніх викладачів ЗВО. *Молодь і ринок*. 2021. №5-6 (191-192). С. 21–25.

28. Стинська В.В., Заяць Л.М., Яцишин З.М., Барила Н.І. Професійна компетентність – основа становлення сучасного викладача закладу вищої освіти. *Матеріали науково-методичної конференції з міжнародною*



участю «Актуальні питання підвищення якості освітнього процесу». Івано-Франківськ, 18 вересня 2020. С. 157–159.

29. Стинська В. Особливості використання інтерактивних технологій навчання у процесі магістерської підготовки: *Матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет конференції «Готельно-ресторанний бізнес і курортна справа України»* (Івано-Франківськ, 6 грудня 2022 р.). 2022. С. 223–229.

30. Туркот Т. Педагогіка вищої школи. Київ, 2011. 625 с.

31. Stynska V., Kondur O. Strategies of professional preparation of the competitive specialist in the conditions of information environment. Contemporary technologies in the educational process: monografia. Publishing House of Katowice School of Technology, 2020. P. 75 –81.

## ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

*Для виконання завдання в розрізі семінарського заняття 1*

### ПРОЄКТ «А»

Міністерство освіти і науки України

#### ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**  
(редакція від .....2022 р.)  
другого (магістерського) рівня вищої освіти

за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою

..... 2022 р., протокол №...

Голова вченої ради,

ректор \_\_\_\_\_

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2022 р.

(наказ ректора від .....2022 р. № .)

XXXXX 2022 р.

**1. Профіль освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю  
241 Готельно-ресторанна справа**

<b>1 - Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу</b>	
<b>Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу</b>	Ступінь вищої освіти: магістр. Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи
<b>Офіційна назва освітньо-професійної програми</b>	«Готельно-ресторанна справа»
<b>Тип диплому та обсяг освітньо-професійної програми</b>	Тип диплому одиничний, 90 кредитів ЄКТС, термін навчання 1 рік 4 місяці
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Цикл / рівень</b>	НРК України – 7 рівень, QF-EHEA – другий цикл, EQF-LLL– 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього ступеня бакалавра
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська мова
<b>Термін дії освітньо-професійної програми</b>	
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	
<b>2 - Мета освітньо-професійної програми</b>	
Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу	
<b>3 - Характеристика освітньо-професійної програми</b>	
<b>Предметна область (галузь знань, додаткова спеціальність / спеціалізація (за наявності)</b>	<b>Галузь знань:</b> 24 Сфера обслуговування. <b>Спеціальність:</b> 241 Готельно-ресторанна справа. <b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи їх досліджень. <b>Цілі навчання:</b> набуття здатності розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у готельно-ресторанній справі. <b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекткування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства. <b>Методи, методики та технології:</b> методи забезпечення якості та безпеки; методи обслуговування (інтерактивні, сервісні), цифрові технології. <b>Інструменти та обладнання:</b> виробниче та дослідницьке обладнання, вимірювальні інструменти, універсальні та спеціалізовані інформаційні системи (інформаційно-комунікаційні, інформаційно-пошукові, інформаційно-аналітичні) спеціалізовані програмні продукти, що застосовуються в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>Орієнтація освітньо-професійної програми</b>	Освітньо-професійна, професійна. Програма передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо

	<p>управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: організації готельного і ресторанного бізнесу регіону, застосування норм міжнародного права, знання основ міжнародної готельної індустрії, психології управління, проведення ділових та протокольних заходів в готельно-ресторанній справі, володіння технологіями приготування харчової продукції різного призначення, володіння навиками курортного обслуговування, знання світового ринку готельно-ресторанних послуг.</p>
<b>Основний фокус освітньо-професійної програми</b>	<p>Спеціальна освіта в сфері обслуговування та провадження готельно-ресторанної справи.</p> <p><b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, готельна індустрія, гостинність, управління в готельно-ресторанному бізнесі, реінжиніринг, інтелектуальна власність, прикладні методи дослідження, технології приготування.</p>
<b>Особливості програми</b>	<p>Особливістю освітньо-професійної програми є міждисциплінарна та багатопрофільна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи, які володіють творчим способом мислення, здатні не лише застосовувати існуючі методи організації готельно-ресторанної діяльності, але й удосконалювати їх на базі сучасних досягнень.</p> <p>Частина навчальних занять (лекційні, практичні та лабораторні заняття) проходять із використанням матеріально-технічної бази роботодавців – в закладах готельно-ресторанного господарства, де аналізуються структура закладу, асортимент продукції, рівень сервісу. Програма передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої технологічної практики безпосередньо в закладах готельно-ресторанного господарства.</p>
<b>4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на підприємствах та в науково-дослідних установах, що працюють у сфері готельно-ресторанного господарства, в закладах освіти, що здійснюють підготовку відповідних фахівців.</p> <p>Магістр з готельно-ресторанної справи здатний виконувати професійну роботу за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>1455 - Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення;  1455.1 - Менеджери (управителі) у готельному господарстві;  1456 - Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства;  1456.1 - Менеджери (управителі) в ресторанах;  1456.2 - Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях;  1456.3 - Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страв;  1315 - Керуючий готелем (пансіонатом, кемпінгом і т. ін.);  1315 - Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.);  1315 - Ресторатор;  1210.1 - Керуючий готельним господарством.</p>
<b>Подальше навчання</b>	<p>Право продовжити навчання на третьому (освітньо-науковому) рівні освіти та набувати додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Викладання здійснюється на засадах студентоцентрованого навчання, самонавчання, проблемно-орієнтованого навчання тощо.</p> <p>Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв'язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.</p> <p>Самостійна робота проводиться на основі підручників і конспектів лекцій, консультацій з викладачами, та інформаційної бази модульного</p>

	об'єктивно-орієнтованого динамічного навчального середовища, дослідницьких завдань під керівництвом викладача. Обов'язково передбачена практична підготовка і написання кваліфікаційних робіт.	
<b>Оцінювання</b>	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою – («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») 2-рівнева національна шкала («зараховано»/«не зараховано»); 100-бальна; шкала ECTS (A, B, C, D, E, F, FX). Система оцінювання здійснюється через такі види контролю з накопиченням отриманих балів: поточний (усне та письмове опитування), контрольний, проміжний (захист лабораторних, практичних, самостійних робіт), підсумковий (письмові екзамени, залікові роботи, захисти звітів з практик, самоконтроль. Підсумкова атестація у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.	
<b>6 – Програмні компетентності</b>		
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи	
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<b>ЗК 01</b>	Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)
	<b>ЗК 02</b>	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
	<b>ЗК 03</b>	Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.
	<b>ЗК 04</b>	Здатність працювати в команді.
	<b>ЗК 05</b>	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
	<b>ЗК 06</b>	Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
	<b>ЗК 07</b>	Здатність приймати обґрунтовані рішення.
	<b>ЗК 08</b>	Здатність працювати в міжнародному контексті.
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)</b>	<b>СК 01</b>	Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.
	<b>СК 02</b>	Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 03</b>	Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
	<b>СК 04</b>	Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 05</b>	Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 06</b>	Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.
	<b>СК 07</b>	Здатність до підприємницької діяльності.
	<b>СК 08</b>	Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 09</b>	Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

	<b>СК 10</b>	Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 11</b>	Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>СК 12</b>	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.
<b>7 – Програмні результати навчання</b>		
	<b>ПРН 01</b>	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
	<b>ПРН 02</b>	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.
	<b>ПРН 03</b>	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
	<b>ПРН 04</b>	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
	<b>ПРН 05</b>	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
	<b>ПРН 06</b>	Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
	<b>ПРН 07</b>	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
	<b>ПРН 08</b>	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
	<b>ПРН 09</b>	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
	<b>ПРН 10</b>	Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.
	<b>ПРН 11</b>	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.
	<b>ПРН 12</b>	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які

	навчаються.
<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями та фахівці у сфері готельно-ресторанної справи. З метою підвищення фахового рівня всі науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування, в тому числі і закордонне.
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	1. Навчальні аудиторії. 2. Гуртожитки. 3. Тематичні кабінети. 4. Спеціалізовані лабораторії. 5. Комп'ютерні класи. 6. Пункти харчування. 7. Точки бездротового доступу до мережі Інтернет. 8. Мультимедійне обладнання. 9. Спортивний зал, спортивні майданчики. 10. Бібліотеки факультету та університету.
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	Модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище (MOODLE); корпоративна пошта; комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін; навчальні та робочі навчальні програми дисциплін; підручники; навчальні посібники, навчально-методичні посібники; дидактичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з дисциплін; програми практик; кваліфікаційних робіт; критерії оцінювання рівня підготовки.
<b>9 - Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	

## 2. Перелік компонент освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та їх логічна послідовність

### 2.1. Перелік компонентів освітньо-професійної програми

Шифр за ОПП	Освітні компоненти освітньо-професійної програми (навчальні дисципліни, курсові роботи, практики, кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів ЄКТС	Форма підсумкового контролю
1	2	3	4
<b>1.ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>Освітні компоненти загальної підготовки</b>			
ОК 01	Фізика з основами геофізики	3	залік
ОК 02	Міжнародне право	4	екзамен
ОК 03	Українська мова	4	залік
<b>Освітні компоненти професійної підготовки</b>			
ОК 04	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	4	екзамен
ОК 05	Стратегічне управління туристичним бізнесом (стратегічний менеджмент, стратегічний маркетинг)	4	екзамен
ОК 06	Готельно-ресторанний сервіс і туropolерейтинг	4	екзамен
ОК 07	Туристичне країнознавство	4,5	екзамен

OK 08	Ділові комунікації та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі	4	екзамен
OK 09	Цифрова грамотність	4	залік
OK 10	<b>Практика:</b>		
OK 10.01	виробнича технологічна практика	10,5	диф. залік
OK 10.02	виробнича переддипломна практика	10,5	диф. залік
OK 11	Кваліфікаційна робота	9	
OK 12	Атестація	1,5	
<b>2.ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>			
<b>Освітні компоненти за вибором здобувачів вищої освіти</b>			
ВОК 01	Висока кухня	3	залік
ВОК 02	Міжнародний готельний бізнес	4	залік
ВОК 03	Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі	4	залік
ВОК 04	Дисципліна 4	4	залік
ВОК 05	Дисципліна 5	4	залік
ВОК 06	Дисципліна 6	4	залік
<b>ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ГОДИН І КРЕДИТІВ ЄКТС ДЛЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРА</b>		<b>90</b>	

## 2.2. Структурно-логічна схема освітньо-професійної програми

Короткий опис логічної послідовності вивчення компонент освітньо-професійної програми

I семестр	II семестр	III семестр
<b>ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>		
Фізика з основами геофізики 3 кредити		
Міжнародне право 4 кредити		
Українська мова 4 кредити		
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві 4 кредити		
Стратегічне управління туристичним бізнесом (стратегічний менеджмент, стратегічний маркетинг) 4 кредити		
Готельно-ресторанний сервіс і туropolейтинг 4 кредити		
	Туристичне країнознавство 4,5 кредити	
	Ділові комунікації та протокольні заходи в готельно-ресторанній справі 4 кредити	
Цифрова грамотність 4 кредити		
<b>Практика</b>		
	Виробнича технологічна практика 10,5 кредитів	



		Виробнича переддипломна практика 10,5 кредитів
<b>Атестація</b>		
Кваліфікаційна робота 9 кредитів		
		Атестація 1,5 кредита
<b>ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ</b>		
	Дисципліна 1	3 кр
	Дисципліна 2	4 кр
	Дисципліна 3	4 кр
	Дисципліна 4	4 кр
		Дисципліна 5 4 кр
		Дисципліна 6 4 кр
<b>Разом 90 кредитів</b>		

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Форма атестації здобувачів вищої освіти	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.
Вимоги кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота має передбачати розв'язання складної задачі або проблеми в сфері готельного та ресторанного бізнесу, що потребує здійснення досліджень та/або інновацій і характеризується комплексністю і невизначеністю умов. Кваліфікаційна робота не повинна містити академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації. Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному веб-сайті університету, або у інституційному репозитарії університету.
Вимоги до публічного захисту	Атестація здійснюється відкрито, як публічна презентація кваліфікаційної роботи, на якій можуть бути присутні представники інших закладів вищої освіти або роботодавці у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми

Компоненти ОПП Програмні компетентності	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 08	ОК 09	ОК 10.01	ОК 10.02	ОК 11	ОК 12
ЗК 01				+		+		+					
ЗК 02	+				+					+	+	+	
ЗК 03											+	+	
ЗК 04						+		+		+	+		
ЗК 05				+				+	+			+	
ЗК 06	+												
ЗК 07		+			+			+					+
ЗК 08		+	+					+					
СК 01					+	+	+					+	+
СК 02												+	
СК 03						+						+	
СК 04				+	+	+	+		+				
СК 05				+	+	+	+						
СК 06								+					
СК 07				+	+	+	+	+					
СК 08					+								
СК 09		+	+			+							
СК 10		+				+		+					
СК 11				+			+		+				
СК 12										+	+	+	+

**5.Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

<b>Компоненти ОПП</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>	<b>ОК 05</b>	<b>ОК 06</b>	<b>ОК 07</b>	<b>ОК 08</b>	<b>ОК 09</b>	<b>ОК 10.01</b>	<b>ОК 10.02</b>	<b>ОК 11</b>	<b>ОК 12</b>
<b>Програмні компетентності</b>													
<b>ПРН 01</b>					+							+	
<b>ПРН 02</b>			+					+					
<b>ПРН 03</b>				+					+				
<b>ПРН 04</b>						+	+					+	
<b>ПРН 05</b>					+	+	+			+			
<b>ПРН 06</b>	+									+	+	+	+
<b>ПРН 07</b>		+		+			+					+	
<b>ПРН 08</b>										+	+	+	
<b>ПРН 09</b>				+					+				
<b>ПРН 10</b>								+					
<b>ПРН 11</b>	+			+					+				
<b>ПРН 12</b>												+	+

Міністерство освіти і науки України

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА**

**«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

(редакція від .....2022 р.)

**другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа**

**галузі знань 24 Сфера обслуговування**

**Кваліфікація: Магістр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

вченою радою

..... 2022 р., протокол №...

Голова вченої ради,

ректор \_\_\_\_\_

Освітня програма вводиться в дію

з 01 вересня 2022 р.

(наказ ректора від .....2022 р. № .)

XXXXX 2022 р.

<b>1- Загальна інформація</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Форми навчання</b>	Очна (денна); заочна (дистанційна)
<b>Освітня кваліфікація</b>	Магістр з готельно-ресторанної справи за спеціальністю Готельно-ресторанна справа
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – Магістр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська, англійська
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису ОПП</b>	
<b>Наявність акредитації</b>	
<b>Термін дії ОПП</b>	На період дії сертифікату
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQFLLL – 7 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність диплому бакалавра, спеціаліста, магістра. Зовнішнє незалежне оцінювання з іноземної мови та вступне випробування з фаху
<b>II - Мета та місія освітньої програми</b>	
<b>Мета освітньої програми</b>	Формування загальних і спеціальних компетентностей майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи, здатного вирішувати складні нестандартні завдання і проблеми інноваційного та дослідницького характеру в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням регіональних аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу, стратегічній меті розвитку університету
<b>Місія освітньої програми</b>	«Якість надання готельно-ресторанних послуг: від національних традицій та особливостей до міжнародних вимог та стандартів», що відповідає місії Вищого навчального закладу
<b>III – Характеристика освітньо-професійної програми</b>	

<p><b>Опис предметної області</b></p>	<p><b>Об'єкти вивчення:</b> готельно-ресторанна справа як сфера професійної діяльності, формування і координування організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних, маркетингових процесів суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу на операційному та стратегічному рівнях, методології та методи вибору напряму та теми наукового дослідження, організації науково-дослідної роботи для подальшого застосування її результатів у практичній діяльності у сфері готельно-ресторанної індустрії, інноваційні готельно-ресторанні технології; інформаційні ресурси та програми.</p> <p><b>Цілі навчання:</b> підготовка фахівців, що володіють заданими загальними і професійними компетентностями, сучасним креативним і творчим мисленням, високою мотивацією для професійної діяльності та саморозвитку, що необхідно для вирішення складних проблем і завдань готельно-ресторанного бізнесу і передбачають проведення досліджень та впровадження інновацій та характеризуються невизначеністю умов і вимог.</p> <p><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> готельна справа, ресторанна справа, економіка готелів і ресторанів, принципи бізнес-проекування підприємств готельного та ресторанного господарства, технології готельних послуг та продукції ресторанного господарства, антикризового управління підприємствами готельно-ресторанної сфери, специфіки вибору маркетингових прийомів поширення інформації про готельно-ресторанні підприємства, інноваційних технологій в готельній справі, охорони праці, в обсязі, необхідному для здійснення професійної науково-дослідної та викладацької діяльності та ефективного виконання завдань інноваційного характеру</p> <p><b>Методи, методики та технології:</b> Професійне володіння методами спостереження, опису, параметризації, ідентифікації, систематизації, типології та класифікації, моделювання економічних об'єктів, явищ та процесів. Методики проведення фізико-хімічних, органолептичних, аналітичних та математичних досліджень із використанням інформаційних систем та технологій. Методика викладання різних форм навчального процесу при організації підготовки фахівців у виші та при підвищенні кваліфікації кадрів у ЗТРГ. Методика проведення лекційних і практичних занять, практик, організації самостійної роботи студентів.</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> Глобальні асоціації та інші об'єднання з готельного та ресторанного бізнесу, публічні інформаційні портали, сайт Міністерства охорони здоров'я. Спеціальне програмне забезпечення для підприємств готельно-ресторанного господарства. Законодавча, нормативно-технічна та технологічна документація на паперових і електронних носіях, опанування графічних редакторів «Sweet home 3D», «Компас-3D», «AutoCAD».</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></p>	<p>Освітньо-професійна. Програма передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: організації готельного і ресторанного бізнесу Полтавського регіону, знання основ міжнародної готельної індустрії, психології управління, проведення ділових та протокольних заходів в готельно-ресторанній справі.</p>

<p><b>Основний фокус освітньо-професійної програми та спеціалізації</b></p>	<p>Спеціальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи. Програма відображає соціальне замовлення на підготовку фахівця з урахуванням аналізу професійної діяльності та вимог до змісту освіти з боку держави та окремих стейкхолдерів.</p> <p><b>Ключові слова:</b> заклади готельно-ресторанного господарства, готельна індустрія, інновації в готельно-ресторанному бізнесі, технологія готельних послуг, проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР, емоційним інтелект керівника, екологічна безпека, концепція загального управління якістю (TQM), психологічні компоненти управління.</p>
<p><b>Особливості програми</b></p>	<p>Участь здобувачів вищої освіти у міжнародних грантових програмах: університеті міста Фоджа (Італійська Республіка) за програмою Еразмус+ KA1, University of Applied Sciences (Литовська Республіка) за програмою Erasmus+ (ЄС), Західний університет Тімішоара (Румунія), університет прикладних наук імені Яноша Кодолані (Угорщина).</p> <p>Програма передбачає можливість закордонного стажування здобувачів освіти та отримання міжнародного практичного досвіду у сфері послуг, практичну підготовку у провідних вітчизняних закладах гостинності, з залученням провідних працівників галузі, що сприяє ефективним працевлаштуванню та професійній діяльності випускника.</p> <p>Отримання навичок використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного господарства (з можливістю отримання сертифікату з опанування графічних редакторів «Sweet home 3D», «Компас-3D», «AutoCAD»).</p>
<p><b>Академічні права випускників</b></p>	<p>Продовження навчання на третьому освітньо-науковому рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівневі НРК у вищих навчальних закладах і наукових установах України та за кордоном. Набуття часткових кваліфікацій за іншими спеціалізаціями в системі післядипломної освіти.</p>
<p><b>Працевлаштування випускників</b></p>	<p><b>Фахівець підготовлений до роботи в галузях економіки за КВЕД 009:2010:</b></p> <p>55.10 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщення</p> <p>55.20 Діяльність засобів розміщення на період відпустки та іншого тимчасового проживання</p> <p>55.30 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів</p> <p>55.90 Діяльність інших засобів тимчасового розміщення</p> <p>56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування</p> <p>56.21 Постачання готових страв для подій</p> <p>Постачання інших готових страв</p> <p>Обслуговування напоями</p> <p><b>ДК 003:2010 Національний класифікатор України:</b></p> <p>1210.1* Керівники підприємств, установ та організацій</p> <p>229.1* Керівні робітники апарату центральних органів державної влади</p> <p>1229.3* Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади</p> <p>1229.4* Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання</p> <p>1229.6* Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту</p> <p>1319* Керівники інших малих підприємств без апарату управління</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та інших місцях розміщення</p> <p>1456 Менеджери (управителі) в закладах ресторанного господарства</p>

	<p>2481.1. Наукові співробітники.</p> <p>248 Професіонали в галузі готельної, ресторанної, санаторно-курортної справи та туризму</p> <p>2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи</p> <p>2483 Професіонали в галузі санаторно-курортної справи.</p>
<b>Подальше навчання</b>	Продовження навчання на третьому (освітньо- науковому) рівні вищої освіти, що відповідає 8-му кваліфікаційному рівню НРК у закладах вищої освіти і наукових установах України та за кордоном. Набуття додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих за іншими спеціалізаціями.
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>Забезпечується активне використання інтерактивних методик навчання, які передбачають комбінацію лекційних, практичних та лабораторних занять із розв’язанням ситуаційних завдань, що розвивають практичні навички, розвивають лідерські навички та вміння працювати в команді.</p> <p>Студентоцентроване навчання, проблемно-орієнтоване навчання, індивідуальна освітня траєкторія, використання дистанційних технологій в освітньому процесі, Google-платформи навчання на основі самостійних досліджень тощо.</p> <p>Викладання проводиться у вигляді: лекцій, семінарів, практичних занять, самостійної роботи, індивідуальних занять, тренінгів, кейсів, ділових ігор, виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів, тощо.</p>
<b>Оцінювання</b>	Поточний та підсумковий контроль знань (опитування, контрольні та індивідуальні завдання, тестування тощо), заліки та екзамени (усні та письмові), презентації, захист звіту з практики, публічний захист кваліфікаційної роботи
<b>VI – Перелік компетентностей випускника</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв’язувати складні задачі дослідницького та інноваційного характеру готельно-ресторанної справи
<b>Загальні та спеціальні компетентності</b>	<p><b>ЗК 1.</b> Здатність діяти на основі етичних міркувань(мотивів).</p> <p><b>ЗК 2.</b> Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p><b>ЗК 3.</b> Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p><b>ЗК 4.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 5.</b> Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.</p> <p><b>ЗК 6.</b> Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p><b>ЗК 7.</b> Здатність приймати обґрунтовані рішення .</p> <p><b>ЗК 8.</b> Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p><b>СК 1.</b> Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв’язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 2.</b> Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 3.</b> Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб’єктів готельного і ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 4.</b> Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 5.</b> Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну,</p>



	<p>виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 6.</b> Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.</p> <p><b>СК 7.</b> Здатність до підприємницької діяльності.</p> <p><b>СК 8.</b> Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 9.</b> Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p><b>СК 10.</b> Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 11.</b> Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 12.</b> Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.</p> <p><b>СК 13.</b> Здатність ставити, формалізувати і вирішувати завдання, системно аналізувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї.</p> <p><b>СК 14.</b> Здатність проектувати об'єкти готельної та ресторанної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем.</p> <p><b>СК 15.</b> Здатність розуміти екологічну концепцію підприємства готельного і ресторанного господарства та сучасні еко-тренди.</p>
--	--

**VII– Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти,  
сформульований у термінах результатів навчання**

- РН 01.** Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
- РН 02.** Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно- ресторанного бізнесу.
- РН 03.** Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.
- РН 04.** Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.
- РН 05.** Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
- РН 06.** Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
- РН 07.** Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
- РН 08.** Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- РН 09.** Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 10.** Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.
- РН 11.** Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

<b>PH 12.</b> Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.	
<b>PH 13.</b> Критично мислити, аналізувати, синтезувати інформацію при вирішенні науково дослідницьких завдань з готельно-ресторанної справи.	
<b>PH 14.</b> Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем.	
<b>PH 15.</b> Навички обґрунтування пропозицій щодо шляхів екологізації підприємств готельно-ресторанного господарства	
<b>VIII– Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	Науково-педагогічні працівники, які реалізують виконання ОП, володіють високою педагогічною майстерністю, мають відповідну кваліфікацію, професійні компетентності та досвід у сфері освітньої та наукової діяльності. До освітнього процесу залучаються практики та професіонали у сфері послуг.
<b>Матеріально- технічне забезпечення</b>	Матеріально-технічне забезпечення навчальних спеціалізованих лабораторій і кабінетів відповідає сучасним вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити якісне надання освітніх послуг з навчальних дисциплін ОП. Обладнання лекційних аудиторій, лабораторій та спеціалізованих кабінетів, що забезпечують навчальний процес за ОП у відповідності до навчального плану в університеті
<b>Інформаційне та навчально- методичне забезпечення</b>	Викладання усіх навчальних дисциплін, написання кваліфікаційної роботи, проходження навчальних та виробничих практик забезпечено підручниками, навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями, програмами практик та авторськими дистанційними курсами викладачів
<b>IX – Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Здобувачі можуть навчатися, стажуватися чи проводити наукову діяльність в іншому закладі вищої освіти або науковій установі на території України. Для цього їм встановлюється індивідуальний графік навчання, який дозволяє виконувати навчальний план дистанційно.
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	Здобувачі на основі двосторонніх договорів між Університетом та навчальними закладами країн-партнерів мають можливість взяти участь у великій кількості різноманітних програм академічної мобільності, таких як Global UGRAD (США), «Mevlana» (Туреччина), Erasmus+ (ЄС), Katowice School of Economics (Республіка Польща) Utenos kolegija, University of Applied Sciences (Литовська Республіка); Universidad de Granada (Королівство Іспанія); Vidzeme University of Applied Sciences (Латвійська Республіка); West University of Timisoara (Румунія); Mardin Artuklu University (Турецька Республіка).
<b>Навчання іноземців та осіб без громадянства</b>	Не передбачено.

## 2. Перелік компонентів освітньо-професійної програми та їх логічна послідовність

Позначення	Компоненти освітньої програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю (екзамен / ПМК)
	<b>Обов'язкові освітні компоненти</b>	<b>43</b>	
	<i><b>1. Цикл загальної підготовки</b></i>	<b>12</b>	
OK1	Методологія і організація наукових досліджень	3	екзамен
OK2	Основи екології	3	екзамен
OK3	Сервісологія	3	залік
OK4	Психологія управління та конфліктологія	3	екзамен
	<i><b>2. Цикл професійної підготовки</b></i>	<b>31</b>	
OK5	Теорія ймовірностей	3	залік
OK6	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	5	екзамен
OK7	Моделювання інноваційних процесів	3	залік
OK8	Менеджмент персоналу бізнесу	3	екзамен
OK9	Активний туризм	3	залік
OK10	Курсова робота зі спеціальності	3	
OK11	Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії	4	залік
OK12	Стратегічний маркетинг	3	залік
OK13	Світове готельне господарство (англійською мовою викладання)	4	залік
	<b>Вибіркові навчальні дисципліни</b>	<b>25</b>	
	<i><b>Цикл професійної підготовки</b></i>	<b>15</b>	
ВК1	Курортологія	5	залік
ВК2	Навчальна дисципліна 2	5	залік
ВК3	Навчальна дисципліна 3	5	залік
	<i><b>Цикл загальної підготовки</b></i>	<b>10</b>	
ВК4	Психологія управління	5	залік
ВК5	Навчальна дисципліна 2	5	залік
	<b>3. Практична підготовка</b>	<b>12</b>	
OK14	Науково-педагогічна	2	залік
OK15	Виробнича	4	залік
OK16	Переддипломна практика	3	залік
	<b>Атестація</b>		
OK17	Кваліфікаційна робота	<b>13</b>	
	<b>РАЗОМ</b>	<b>90</b>	

№	Семестр, обсяг навантаження в кредитах	Послідовність вивчення компонентів освітньої програми
1.	1-й семестр, 30 кредитів	OK1, OK2, OK5, OK6, OK7, OK8, OK9, OK3, OK11
2.	2-й семестр, 30 кредитів	OK4, OK10, OK12, OK14, OK15 (ВК1, ВК2, ВК3)
3.	3-й семестр, 30 кредитів	OK 13, (ВК4, ВК5) OK16, OK17

### 3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	<p>1. Кваліфікаційна робота дає змогу виявити рівень засвоєння студентом теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності. Її мета – розв'язання комплексу наукових і прикладних завдань відповідно до узагальненого об'єкта діяльності на основі застосування системи теоретичних знань і практичних навичок для вирішення конкретних завдань щодо вдосконалення управління на підприємствах готельно-ресторанного господарства, ініціювання до впровадження інновацій у їх діяльність відповідно до узагальненого об'єкта діяльності магістра зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.</p> <p>2. Тема роботи має відображати проблематику функціональних напрямів управлінської діяльності і конструюватися на основі виробничих функцій та типових завдань діяльності, що формують складові професійної компетентності магістра.</p> <p>3. Виклад змісту кожного питання роботи має бути цілісним, логічним, доказовим, пояснювальним та науково аргументованим. Робота має відповідати таким вимогам і містити: - системний аналіз проблеми відповідно до предмета наукового дослідження; - реальні обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення управлінської діяльності на досліджуваному об'єкті, актуальні для впровадження у практику суб'єктів господарювання; - елементи наукової новизни з предмета дослідження; - бути належно оформленою і мати всі необхідні супровідні документи.</p> <p>4. Науковий керівник зобов'язаний при здійсненні рубіжного контролю підготовки кваліфікаційної роботи забезпечити її перевірку на наявність порушення студентами правил професійної етики, зокрема плагіату. Під плагіатом розуміється наявність прямих запозичень без відповідних посилань на всі друкарські й електронні джерела, захищені раніше кваліфікаційні роботи і дисертації. Виявлення плагіату - є підставою для недопущення роботи до захисту (про дану перевірку студент попереджається завчасно при затвердженні теми та плану роботи).</p> <p>5. Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії.</p>

**4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньо-професійної програми**

Компетентності ОПП	Компоненти ОПП												
	OK01	OK02	OK03	OK04	OK05	OK06	OK07	OK08	OK09	OK10	OK11	OK12	OK13
<b>Загальні компетентності</b>													
ЗК01			+	+	+	+	+	+					
ЗК02	+					+				+		+	+
ЗК03	+				+	+				+	+	+	
ЗК04		+	+					+	+	+	+	+	
ЗК05	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+
ЗК06	+									+		+	+
ЗК07	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
ЗК08	+	+	+				+		+	+			+
<b>Спеціальні компетентності</b>													
СК01	+					+				+			+
СК02	+		+		+		+					+	
СК03		+				+		+	+	+			
СК04	+				+	+	+		+	+	+	+	
СК05			+	+	+		+	+	+	+	+	+	
СК06			+				+						+
СК07				+		+	+	+	+			+	+
СК08			+	+		+				+		+	+
СК09		+	+	+	+	+	+	+	+	+			
СК10		+	+	+					+	+			+
СК11	+					+				+		+	
СК12	+									+		+	
СК13	+					+				+		+	
СК14		+									+		
СК15		+			+	+						+	

**5. Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньо-професійної програми**

Програмні результати навчання	Компоненти ОПП												
	ОК01	ОК02	ОК03	ОК04	ОК05	ОК06	ОК07	ОК08	ОК09	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13
ПР01	+	+			+	+		+	+	+			
ПР02			+	+			+			+		+	
ПР03	+					+			+	+		+	
ПР04	+				+					+			+
ПР05	+					+						+	+
ПР06	+	+								+	+		
ПР07	+						+		+	+			+
ПР08	+	+					+				+		
ПР09		+									+	+	
ПР10			+	+			+	+				+	
ПР11	+				+	+				+		+	
ПР12	+	+	+	+				+				+	
ПР13	+					+							
ПР14	+									+	+		
ПР15	+				+					+		+	

## КАРТА ОЦІНЮВАННЯ ЛЕКЦІЇ

Кафедра \_\_\_\_\_

Лектор \_\_\_\_\_

Навчальна дисципліна \_\_\_\_\_

Тема лекції \_\_\_\_\_

Критерії оцінювання	Зміст критерію	Оцінка	
		критеріальна	загальна
<i>Змістовність лекції</i>	1. Науковий рівень, відповідність новітнім досягненням науки і практики		
	2. Наявність узагальнень, переконливість		
	3. Відображення дискусійних питань, постановка наукових проблем		
	4. Відповідність лекції' змісту програми і навчальному плану		
	5. Виховна роль		
<i>Професійна спрямованість</i>	1. Формування професійного світогляду студентів на лекції		
	2. Розширення соціальної сутності проблемних питань		
	3. Зв'язок лекційного матеріалу з професійними інтересами підготовки спеціалістів сфери обслуговування		
<i>Методичний рівень</i>	1. Застосування методів і прийомів активізації пізнавальної діяльності студентів		
	2. Використання елементів зворотного зв'язку		
	3. Наявність міжпредметних зв'язків при викладанні лекційного матеріалу		
<i>Структура лекції</i>	1. Формулювання мети		
	2. Наявність плану		
	3. Наявність літературних джерел		
	4. Чітка композиційна побудова (вступ, основна частина, закінчення)		

	5. Логічна послідовність і взаємозв'язок окремих частин лекції		
	6. Відокремлення кожного питання плану при послідовному викладенні лекції		
	7. Виділення головних ідей і моментів		
<i>Стиль лекції</i>	1. Ясність, чіткість і доступність викладення думок		
	2. Темп викладення матеріалу		
	3. Наочність інформації (плакати, таблиці, відео, презентація)		
	4. Оптимальне використання дошки/презентації		
	5. Застосування технічних засобів навчання		
	6. Наявність мовного контакту з аудиторією		
<i>Майстер-ність лектора</i>	1. Рівень вільного володіння лекційним матеріалом		
	2. Емоційність, культура мовлення		
	3. Зовнішній вигляд		
	4. Поважне і тактовне ставлення до студентів		
	5. Уміння зняти напруження і втому аудиторії		



## НОТАТКИ





Навчально-методичне видання

Стинська В.В., Мельник Н.В.

Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО  
Методичні рекомендації для підготовки до семінарських занять  
та самостійної роботи  
з ОК «Методика викладання дисциплін з гостинності у ЗВО»  
для студентів ОПІ «Курортна справа»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Видавництво «Територія друку»

Підписано до друку «\_\_»\_\_\_\_\_2024 р.

Тираж 100 прим. Зам. №\_\_від «\_\_»\_\_\_\_\_2024 р.