

II – Загальна характеристика
1. Профіль освітньої програми зі спеціальності
241 Готельно-ресторанна справа

1 - Загальна характеристика	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, кафедра готельно-ресторанної справи.
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Ступінь, що присвоюється	Бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Форми навчання	Денна
Освітня кваліфікація	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми бакалавра: - на базі повної загальної середньої освіти –240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців; - на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр»/освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 180 кредитів ЄКТС (з перезарахуванням не більше ніж 60 кредитів), термін навчання 2 роки 10 місяців; - на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр»/освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» інших спеціальностей 210 кредитів ЄКТС (з перезарахуванням не більше ніж 30 кредитів), термін навчання 3 роки 6 місяців.
Наявність акредитації	Засідання НАЗЯВО № 12 (29) від 26 червня 2020 р. (Додаток до протоколу 1.2) Україна Відкладена (умовна) акредитація
Цикл/рівень	НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
Передумови	Наявність повної загальної середньої освіти, вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»/фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» або інших спеціальностей
Мова (и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До оновлення, але не менше ніж 1 раз на 4 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	http://gi.edu.ua/index.php/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr
2 – Мета освітньої програми	
Підготувати компетентних, конкурентоспроможних фахівців, здатних проектувати, організовувати та контролювати процес надання готельних і ресторанных послуг, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу з урахуванням регіональних особливостей, потреб ринку праці і сучасних тенденцій у сфері гостинності; сформулювати відповідні компетентності для подальшого навчання, професійного зростання та саморозвитку.	

3 – Характеристика освітньої програми

<p>Опис предметної області</p>	<p>Об’єкти вивчення: готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування і сфера професійної діяльності, що передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.</p> <p>Цілі навчання: формування загальних і спеціальних компетентностей, практичних навичок фахівця, здатного проектувати, організовувати та контролювати процес надання готельних і ресторанних послуг, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Теоретичний зміст предметної області: Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства, гостинність, організація обслуговування, сервісна діяльність.</p> <p>Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p>Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізоване обладнання та прикладні ліцензовані програми,</p>
<p>Орієнтація освітньої програми</p>	<p>Освітньо-професійна програма бакалавра. Програма орієнтується на сучасні тенденції розвитку готельного та ресторанного господарства, інноваційні технології, контроль якості послуг у сфері гостинності, організацію діяльності та управління бізнес-процесами суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</p>	<p>Спеціальна освіта в галузі провадження готельно-ресторанної справи за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Ключові слова: гостинність, готельно-ресторанна справа, заклади готельно-ресторанного господарства, організація обслуговування, сервісна діяльність.</p>
<p>Особливості програми</p>	<p>Освітня програма має широкий спектр навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки; передбачає набуття практичних навичок шляхом проходження виробничої практики безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням особливостей регіону та враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі (кваліфікований робітник – молодший спеціаліст/фаховий молодший бакалавр – бакалавр). Окрім того, особливості ОП полягають у спрямуванні до набуття здобувачами високого рівня комунікативної</p>

	компетентності через введення в достатньому обсязі відповідних обов'язкових освітніх компонентів: «Українська мова за професійним спрямуванням», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та вибіркових: «Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері», «Конфліктологія», «Іноземна мова в індустрії гостинності», з урахуванням регіонального спрямування діяльності Коледжу через введення вибіркових освітніх компонент: «Регіональна економіка», «Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону»
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	<p>Фахівець підготовлений до роботи в сфері готельно-ресторанного бізнесу і здатний виконувати зазначену (і) професійну роботу за ДК 003:2010:</p> <p>13 Керівники малих підприємств без апарату управління</p> <p>1315 Керівники малих підприємств-готелів та закладів ресторанного господарства без апарату управління</p> <p>1315 Керуючий рестораном (кафе, їдальнею і т. ін.)</p> <p>14 Менеджери (управителі) підприємств, установ, організацій та їх підрозділів</p> <p>1455 Менеджери (управителі) в готелях та та інших місцях розміщення</p> <p>1455.1 Менеджери (управителі) у готельному господарстві</p> <p>1456 Менеджер (управитель) кафе (бару, їдальні)</p> <p>1456 Менеджер (управитель) систем харчової безпеки</p> <p>1456.1 Менеджери (управителі) в ресторанах</p> <p>1456.2 Менеджери (управителі) в кафе, барах, їдальнях</p> <p>1456.3 Менеджери (управителі) на підприємствах, які готують та постачають готові страви</p> <p>1475.4. Менеджери (управителі) з питань комерційної діяльності та управління</p> <p>3414 Фахівець із готельного обслуговування.</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля.</p> <p>3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування.</p> <p>3414 Організатор туристичної і готельної діяльності.</p> <p>1315 Ресторатор.</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо).</p> <p>2482.2 Фахівець із готельної справи.</p> <p>2482.2 Фахівець із ресторанної справи.</p> <p>2483.2 Фахівець із санаторно-курортної справи.</p> <p>3414 Фахівець із конференц-сервісу.</p> <p>3439 Фахівець з побутового обслуговування.</p> <p>4222.87 Адміністратор (господар) залу.</p> <p>2419.2 Фахівець із стандартизації, сертифікації та якості</p> <p>2419.2 Фахівець із якості.</p> <p>2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси та ін.)</p> <p>3414 Фахівець із організації дозвілля</p> <p>3423 Організатор з персоналу.</p>

Академічні права випусників	Можливість продовжити навчання за другим (магістерським) рівнем вищої освіти. НРК України –7 рівень, FQ-EHEA – другий цикл, EQF LLL –7 рівень. Набуття додаткових кваліфікацій в системі післядипломної освіти, підвищення кваліфікації, академічна мобільність, набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих.
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Організовано студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, інноваційно-інформаційне навчання та самонавчання з використанням інформаційно-освітнього середовища Коледжу на платформі Moodle, що передбачає демократичні засади викладання, зокрема особистісно орієнтований, діяльнісний, творчий підходи з набуття загальних та професійних компетентностей. Форми навчання включають: лекції, семінари, практичні, лабораторні заняття, самостійну роботу; здійснення індивідуальної науково-дослідної діяльності, підготовка есе та доповідей на основі навчально-методичних та фахових наукових джерел, індивідуальні та групові консультації з викладачами; підготовка курсових робіт; написання звітів про проходження практик, написання кваліфікаційної роботи.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень бакалаврів здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання. Поточний контроль – індивідуальне та фронтальне усне та письмове опитування, різнорівневий тест-контроль, виконання практичних, лабораторних робіт, захист проєктів, творчих робіт, есе, презентації, реферативні повідомлення, дискусії за круглим столом та ін. Виконання та захист індивідуального навчально-дослідного завдання. Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів у процесі поточного контролю, захист курсових робіт, звіти з практик. Державна атестація – атестаційний екзамен та публічний захист кваліфікаційної роботи.

III – Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття відповідного ступеня вищої освіти

Обсяг програми у кредитах ЄКТС	Диплом бакалавра, одиничний. Обсяг освітньої програми бакалавра на базі повної загальної середньої освіти – 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців. На основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перерахувати кредити ЄКТС, отримані в межах
---------------------------------------	--

	<p>попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): - за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; - за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС.</p> <p><i>Обсяг освітньої програми підготовки бакалавра галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої-професійної програми "Готельно-ресторанна справа" - на базі повної загальної середньої освіти - 240 кредитів, з них за циклами:</i></p> <p>Блок обов'язкових навчальних дисциплін – 178 кредитів ЄКТС, 5340 год. (74,2%)</p> <p><i>Цикл загальної підготовки – 58 кредитів ЄКТС, 1740 год. (32,6 %):</i></p> <p><i>Цикл професійної та практичної підготовки – 91,5 кредитів ЄКТС, 2745 год. (51,4%):</i></p> <p><i>Практична підготовка складає 21 кредит ЄКТС, 630 год. та атестація – 7,5 кредитів ЄКТС, 225 год.</i></p> <p>Блок вибіркових навчальних дисциплін – 62 кредити ЄКТС, 1860 год. (25,8%)</p> <p>Термін навчання: денна форма – три роки 10 місяців; денна (скорочена) форма – 2 роки 10 місяців.</p>
--	---

IV – Перелік компетентностей випускника

<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p>
<p>Загальні компетентності</p>	<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та</p>

	<p>синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</p>	<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної сфери з урахуванням особливостей регіону.</p> <p>СК 15. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>

V – Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований термінами результатів навчання

Результати навчання	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</p> <p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності</p>
---------------------	--

	<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p> <p>РН 23. Аналізувати та визначати вимоги та потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.</p> <p>РН 24. Використовувати професійні знання та навички у міжнародному контексті.</p> <p>РН 25. Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, скласти необхідну нормативну документацію.</p>
--	---

VI – Форми атестації здобувачів вищої освіти

Форми атестації здобувачів вищої освіти	Атестація випускників освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
Вимоги до кваліфікаційної роботи	Кваліфікаційна робота полягає у розв'язанні складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і

	<p>характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p>У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації.</p> <p>Захист кваліфікаційної роботи має публічний характер та здійснюється перед екзаменаційною комісією.</p> <p>Кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії Коледжу.</p>
Вимоги до атестаційного екзамену	<p>Атестаційний екзамен спрямований на перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що затверджений наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020р. №384 та цією освітньо-професійною програмою. Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра під час атестації у формі атестаційного екзамену здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання Коледжу.</p>

VII – Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти

8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	<p>Наявна проектна група відповідальна за підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, до складу якої входять 1 доктор економічних наук, 2 кандидати економічних наук, 1 кандидат географічних наук, 1 магістр з технологій в ресторанному господарстві, 1 магістр з фінансів. Усі вони є штатними працівниками Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.</p> <p>Гарант освітньої програми: Кулик А.М. – к.е.н., старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи.</p> <p>До реалізації програми залучаються науково-педагогічні працівники з освітньою кваліфікацією, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Науково-педагогічні працівники один раз на п'ять років проходять стажування.</p>
Матеріально-технічне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> ➤ навчальні корпуси; ➤ спеціалізовані кабінети, лабораторії; ➤ комп'ютерні лабораторії; ➤ вільний Wi- Fi доступ до Інтернету; ➤ мультимедійне обладнання;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ комплекси аудіовізуального забезпечення; ➤ актові зали; ➤ пункти харчування; ➤ спортивний зал, спортивний майданчик; ➤ медичні пункти; ➤ видавничий центр; ➤ гуртожитки.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> ➤ офіційний сайт Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола http://gi.edu.ua/ ➤ вільний Wi-Fi доступ до Інтернету; ➤ наукова бібліотека, читальні зали; ➤ віртуальне інформаційно-освітнє Е-середовище на платформі Moodle; ➤ корпоративна пошта; ➤ навчальні і робочі плани; ➤ графіки навчального процесу; ➤ навчально-методичні комплекси дисциплін; ➤ робочі навчальні програми, силабуси навчальних дисциплін; ➤ навчально-методичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з освітніх компонент; ➤ навчально-методичні матеріали для курсових робіт, програм практик, кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену; ➤ критерії оцінювання рівня підготовки; ➤ засоби діагностики якості рівня підготовки.
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів і науково-педагогічних працівників Коледжу, у т.ч. навчання, стажування, проходження навчальної і виробничої практик, проведення наукових досліджень, викладання та підвищення кваліфікації організовується на підставі двосторонніх договорів між Галицьким коледжем імені В'ячеслава Чорновола та організаціями-партнерами.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Галицьким коледжем імені В'ячеслава Чорновола імені В'ячеслава Чорновола та ЗВО зарубіжних країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено