

**ТЕРНОПІЛЬСЬКА МІСЬКА РАДА  
ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА**

**ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА  
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО ВЧЕНОЮ РАДОЮ  
Голова Вченої ради**

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
**Протокол №\_\_ від «\_\_»\_\_\_\_\_ 2020р.**

**Освітня програма вводиться в дію з  
01.09.2020р.**

**Директор \_\_\_\_\_ М.П. Баб'юк  
(наказ №\_\_ від «\_\_»\_\_\_\_\_ 2020р.)**

**ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ**  
**освітньо-професійної програми**

**Рівень вищої освіти**

Перший (бакалаврський)

**Галузь знань**

24 сфера обслуговування

**Спеціальність**

241 Готельно-ресторанна справа

**Кваліфікація**

Бакалавр з готельно-ресторанної справи

**РОЗРОБЛЕНО**

проектною групою ОПП  
«Готельно-ресторанна справа»

**ПОГОДЖЕНО**

Завідувач відділення економіки та  
туризму

Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ **А.М. Кулик**

\_\_\_\_\_ **С.Я Добровольська**

**СХВАЛЕНО**

на засіданні кафедри готельно-  
ресторанної справи  
Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020р.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Науково-методична рада з питань  
якості освіти  
Протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020р.

## ПЕРЕДМОВА

Освітньо-професійна програма є нормативним документом, який регламентує нормативні компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги у підготовці бакалаврів у галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Освітньо-професійна програма розроблена робочою групою у складі:

1. Кулик Андрій Михайлович - кандидат економічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, керівник проектної групи (гарант освітньої програми) Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

2. Бриндзя Зіновій Федорович – доктор економічних наук, професор, доцент кафедри готельно-ресторанної справи, член проектної групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

3. Муха Роксолана Андріївна – кандидат економічних наук, в. о. завідувача кафедри готельно-ресторанної справи, член проектної групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

4. Рунців-Корольок Оксана Іванівна - кандидат географічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи, член проектної групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

5. Куницька Наталя Богданівна – магістр з технологій в ресторанному господарстві, викладач кафедри готельно-ресторанної справи, член проектної групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

6. Вавричук Оксана Степанівна – магістр з фінансів, викладач кафедри готельно-ресторанної справи, член проектної групи Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола.

Рецензії-відгуки стейкхолдерів:

1. Головецька Галина Миколаївна – директорка ресторану «Галич»
2. Баласанян Тетяна Миколаївна – менеджерка з розміщення та бронювання ПрАТ "Тернопіль-готель".
3. Кравець Тамара Віталіївна – менеджерка готелю «Avalon Palace».

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

<b>1 - Загальна характеристика</b>	
<b>Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу</b>	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, кафедра готельно-ресторанної справи.
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Ступінь, що присвоюється</b>	Бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Форми навчання</b>	Денна
<b>Освітня кваліфікація</b>	Бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Ступінь вищої освіти – Бакалавр Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
<b>Тип диплому та обсяг освітньої програми</b>	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.
<b>Наявність акредитації</b>	Засідання НАЗЯВО № 12 (29) від 26 червня 2020 р. (Додаток до протоколу 1.2) Україна Відкладена (умовна) акредитація
<b>Цикл/рівень</b>	НРК України – 6 рівень, FQ-ЕНЕА – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень.
<b>Передумови</b>	Наявність повної загальної середньої освіти, вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»/фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» або інших спеціальностей
<b>Мова (и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	До оновлення, але не менше ніж 1 раз на 4 роки
<b>Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми</b>	<a href="http://gi.edu.ua/index.php/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr">http://gi.edu.ua/index.php/osvita/osvitni-prohramy/bakalavr</a>
<b>2 – Мета освітньої програми</b>	
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><b>Опис предметної області</b></p>	<p><b>Об’єкти вивчення:</b> 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><b>Цілі навчання:</b> 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><b>Теоретичний зміст предметної області:</b> 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><b>Методи, методики та технології:</b> загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p> <p><b>Інструменти та обладнання:</b> технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізоване обладнання та прикладні ліцензовані програми,</p>
<p><b>Орієнтація освітньої програми</b></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><b>Основний фокус освітньої програми та спеціалізації</b></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><b>Особливості програми</b></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>

	<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», «Етнічні кухні», «Кулінарна етнологія».</p>
<p><b>4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b></p>	
<p><b>Придатність до працевлаштування</b></p>	<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>

<b>Академічні права випускників</b>	<p>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.</p>
<b>5 – Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Оцінювання навчальних досягнень бакалаврів здійснюється за системою ECTS та національною шкалою оцінювання.</p> <p>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.</p> <p>Виконання та захист індивідуального навчально-дослідного завдання.</p> <p>Підсумковий контроль – екзамени та заліки з урахуванням накопичених балів у процесі поточного контролю, захист курсових робіт, звіти з практик.</p> <p>Державна атестація – атестаційний екзамен та публічний захист кваліфікаційної роботи.</p>

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

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

	<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 вибіркового 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><b>Інтегральна компетентність</b></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><b>Загальні компетентності</b></p>	<p><b>ЗК 01.</b> 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><b>ЗК 02.</b> 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><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та</p>



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

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

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

	<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> 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><b>РН 22.</b> 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><b>РН 23.</b> Аналізувати та визначати вимоги та потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.</p> <p><b>РН 24.</b> Використовувати професійні знання та навички у міжнародному контексті.</p> <p><b>РН 25.</b> Уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції, скласти необхідну нормативну документацію.</p>
--	---

## VI – Форми атестації здобувачів вищої освіти

<b>Форми атестації здобувачів вищої освіти</b>	Атестація випускників освітньо-професійної програми зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» проводиться у формі складання атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра.
<b>Вимоги до кваліфікаційної роботи</b>	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>
<b>Вимоги до атестаційного екзамену</b>	<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 акредитації 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**

<b>8 - Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<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>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ навчальні корпуси;</li> <li>➤ спеціалізовані кабінети, лабораторії;</li> <li>➤ комп'ютерні лабораторії;</li> <li>➤ вільний Wi- Fi доступ до Інтернету;</li> <li>➤ мультимедійне обладнання;</li> </ul>

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

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

### 2.1. Перелік компонент ОП

Код о/к	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи),	Кількість	Форма підсумкового
---------	---	-----------	-----------------------

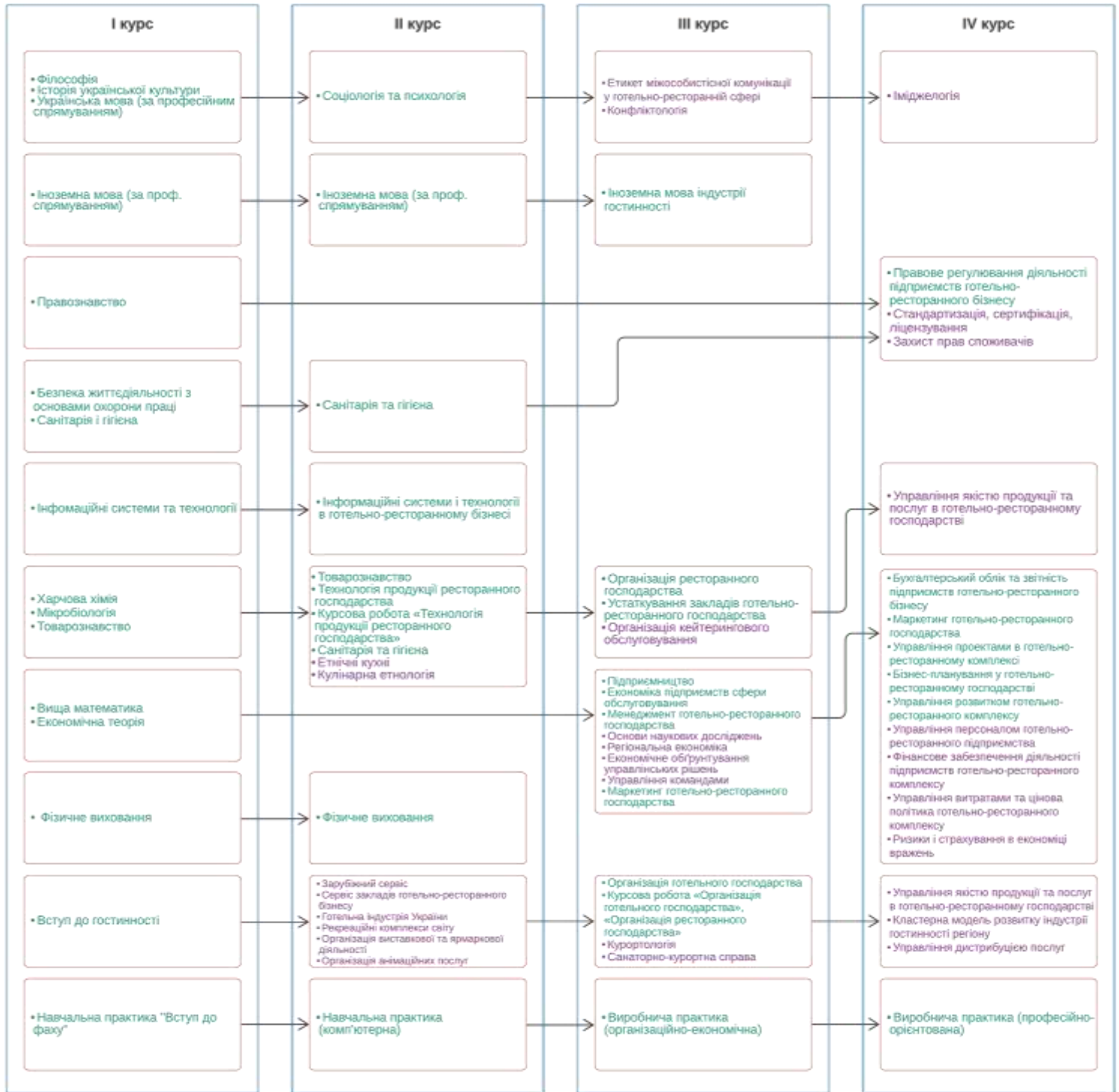
	практики, кваліфікаційна робота)	кредитів	контролю
1	2	3	4
<b>Обов'язкові компоненти ОП</b>			
ОК 1.1.1.	Філософія	4	екзамен
ОК 1.1.2.	Історія української культури	4	екзамен
ОК 1.1.3.	Українська мова (за проф. спрямуванням)	4	екзамен
ОК 1.1.4.	Іноземна мова (за проф. спрямуванням)	14	залік, екзамен
ОК 1.1.5.	Соціологія та психологія	3	залік
ОК 1.1.6.	Правознавство	3	залік
ОК 1.1.7.	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	4	екзамен
ОК 1.1.8.	Вища математика	4	залік, екзамен
ОК 1.1.9.	Економічна теорія	4	екзамен
ОК 1.1.10.	Інформаційні системи та технології	4	залік
ОК 1.1.11.	Харчова хімія	5	екзамен
ОК 1.1.12.	Мікробіологія	5	екзамен
ОК 1.2.1.	Вступ до гостинності	4	залік
ОК 1.2.2.	Товарознавство	7,5	залік, екзамен
ОК 1.2.3.	Технологія продукції ресторанного господарства	7,5	залік, екзамен
ОК 1.2.4.	Санітарія та гігієна	4	залік, екзамен
ОК 1.2.5.	Підприємництво	5	екзамен
ОК 1.2.6.	Організація готельного господарства	6	екзамен
ОК 1.2.7.	Організація ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 1.2.8.	Економіка підприємств сфери обслуговування	4,5	залік, екзамен
ОК 1.2.9.	Менеджмент готельно-ресторанного господарства	5	екзамен
ОК 1.2.10.	Маркетинг готельно-ресторанного господарства	4,5	залік, екзамен
ОК 1.2.11.	Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному бізнесі	6	залік, екзамен
ОК 1.2.12.	Управління проектами в готельно-ресторанному комплексі	5,5	залік, екзамен

ОК 1.2.13.	Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві	5,5	залік, екзамен
ОК 1.2.14.	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	3,5	залік
ОК 1.2.15.	Бухгалтерський облік та звітність підприємств готельно-ресторанного бізнесу	5	екзамен
ОК 1.2.16.	Управління розвитком готельно-ресторанного комплексу	4	екзамен
ОК 1.2.17.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	3	екзамен
ОК 1.2.18.	Курсова робота "Технологія продукції ресторанного господарства"	3	залік
ОК 1.2.19.	Курсова робота «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»	3	залік
ОК 1.3.1.	Навчальна практика "Вступ до фаху"	3	залік
ОК 1.3.2.	Навчальна практика (комп'ютерна)	3	залік
ОК 1.3.3.	Виробнича практика (організаційно-економічна)	9	залік
ОК 1.3.4.	Виробнича практика (професійно-орієнтована)	6	залік
ОК 4.1.	Кваліфікаційна робота	6	
ОК 4.2.	Атестаційний екзамен	1,5	
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>178,0</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОП</b>			
ВБ 2.1.	Зарубіжний сервіс	6	залік
ВБ 2.2.	Сервіс закладів готельно-ресторанного бізнесу		
ВБ 2.3.	Етнічні кухні	6	залік
ВБ 2.4.	Кулінарна етнологія		
ВБ 2.5.	Готельна індустрія України	6	залік
ВБ 2.6.	Рекреаційні комплекси світу		
ВБ 2.7.	Іміджелогія	4	залік
ВБ 2.8.	Управління персоналом готельно-ресторанного підприємства		

ВБ 2.9.	Управління дистрибуцією послуг	4	залік
ВБ 2.10.	Кластерна модель розвитку індустрії гостинності регіону		
ВБ 2.11.	Основи наукових досліджень	3	залік
ВБ 2.12.	Регіональна економіка		
ВБ 2.13.	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	4	залік
ВБ 2.14.	Стандартизація, сертифікація, ліцензування		
ВБ 2.15.	Етикет міжособистісної комунікації у готельно-ресторанній сфері	5	залік
ВБ 2.16.	Конфліктологія		
ВБ 2.17.	Іноземна мова в індустрії гостинності	3	залік
ВБ 2.18.	Організація кейтерингового обслуговування		
ВБ 2.19.	Економічне обґрунтування управлінських рішень	3	залік
ВБ 2.20.	Управління командами		
ВБ 2.21.	Фінансове забезпечення діяльності підприємств готельно-ресторанного комплексу	3	залік
ВБ 2.22.	Захист прав споживачів		
ВБ 2.23.	Управління витратами та цінова політика готельно-ресторанного комплексу	5	залік
ВБ 2.24.	Ризики і страхування в економіці вражень		
ВБ 2.25.	Організація виставкової та ярмаркової діяльності	6	залік
ВБ 2.26.	Організація анімаційних послуг		
ВБ 2.27.	Курортологія	4	залік
ВБ 2.28.	Санаторно-курортна справа		
<b>Загальний обсяг вибіркового компонента:</b>		62	
<b>ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ</b>		<b>240</b>	



## 2.1. Перелік компонент ОП



### **3. Форма атестації здобувачів вищої освіти**

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі складання атестаційного екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи бакалавра та завершується видачею документа європейського зразка: диплому бакалавра про присудження йому ступеня бакалавра з присвоєнням кваліфікації бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здійснюється відкрито й публічно.

#### 4. Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК 1.1.1.	ОК 1.1.2.	ОК 1.1.3.	ОК 1.1.4.	ОК 1.1.5.	ОК 1.1.6.	ОК 1.1.7.	ОК 1.1.8.	ОК 1.1.9.	ОК 1.1.10.	ОК 1.1.11.	ОК 1.1.12.	ОК 1.2.1	ОК 1.2.2.	ОК 1.2.3.	ОК 1.2.4.	ОК 1.2.5.	ОК 1.2.6.	ОК 1.2.7.	ОК 1.2.8.	ОК 1.2.9.	ОК 1.2.10.	ОК 1.2.11.	ОК1.2.12	ОК 1.2.13.	ОК 1.2.14.	ОК 1.2.15.	ОК 1.2.16	ОК1.2.17	ОК 1.2.18.	ОК 1.2.19.	ОК 1.3.1.	ОК 1.3.2.	ОК 1.3.3.	ОК 1.3.4.	ОК 4.1.	ОК 4.2.			
ЗК 1	+	+	+		+				+	+			+					+				+									+					+	+			
ЗК 2						+							+													+							+					+		
ЗК 3		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+		+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 4					+	+				+		+	+					+					+		+					+			+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 5				+						+		+	+					+	+				+		+	+				+				+				+	+	
ЗК 6			+		+														+				+		+										+				+	+
ЗК 7	+												+					+									+								+				+	+
ЗК 8							+			+			+		+	+		+													+	+			+			+	+	+
ЗК9	+				+			+	+				+	+			+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ЗК 10			+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЗК 11				+																																				
СК 1			+	+		+	+			+	+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
СК 2											+		+		+			+	+		+	+		+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 3					+	+						+			+	+	+	+							+	+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 4			+	+	+							+					+	+					+		+		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 5																+	+				+		+	+				+	+							+	+	+	+	+
СК 6															+		+	+					+	+	+					+	+					+	+	+	+	+
СК 7															+			+	+				+	+	+				+				+	+	+	+	+	+	+	+
СК 8															+			+	+				+	+	+				+				+	+	+	+	+	+	+	+
СК 9														+	+			+	+												+			+		+	+	+	+	+
СК 10														+	+			+	+	+				+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 11											+	+		+		+				+				+					+									+	+	+
СК 12																					+			+					+									+	+	+
СК 13																		+		+	+			+				+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 14										+			+					+		+			+	+	+			+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
СК 15	+	+		+									+					+		+			+	+	+			+	+							+	+	+	+	+

	ББ 2.1.	ББ 2.2.	ББ 2.3	ББ 2.4.	ББ 2.5.	ББ 2.6.	ББ 2.7	ББ 2.8.	ББ 2.9.	ББ 2.10	ББ 2.11.	ББ 2.12.	ББ 2.13.	ББ 2.14.	ББ 2.15.	ББ 2.16.	ББ 2.17	ББ 2.18.	ББ 2.19.	ББ 2.20	ББ 2.21.	ББ 2.22.	ББ 2.23.	ББ 2.24.	ББ 2.25.	ББ 2.26.	ББ 2.27	ББ 2.28.
3К 1					+	+					+															+	+	+
3К 2																												
3К 3			+	+	+	+	+	+			+	+	+	+			+	+		+	+		+	+	+	+	+	
3К 4											+									+	+				+	+	+	
3К 5	+	+			+		+	+	+				+		+	+	+		+	+				+	+	+	+	+
3К 6					+	+																				+	+	
3К 7	+	+	+	+		+			+						+	+											+	+
3К 8					+					+								+								+		
3К 9					+	+		+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+			+	+
3К 10	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3К 11																	+					+				+	+	
СК 1					+	+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+		+	+
СК 2	+	+	+	+				+	+				+					+					+	+	+			
СК 3						+							+	+								+				+	+	+
СК 4					+		+	+				+			+	+	+		+	+				+	+		+	
СК 5								+								+		+	+	+	+		+					
СК 6	+	+																+	+								+	
СК 7	+	+	+	+	+				+									+								+		
СК 8	+	+			+				+						+			+					+		+	+	+	
СК 9	+	+	+	+								+															+	
СК 10			+	+							+			+					+		+					+	+	
СК 11								+					+		+			+				+				+	+	
СК 12							+			+									+	+								
СК 13					+			+				+						+	+	+	+		+					
СК 14					+	+				+		+						+			+			+	+	+	+	+
СК 15			+	+		+											+							+	+	+	+	+

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

	ОК 1.1.1.	ОК 1.1.2.	ОК 1.1.3.	ОК 1.1.4.	ОК 1.1.5.	ОК 1.1.6.	ОК 1.1.7.	ОК 1.1.8.	ОК 1.1.9.	ОК 1.1.10.	ОК 1.1.11.	ОК 1.1.12.	ОК 1.2.1.	ОК 1.2.2.	ОК 1.2.3.	ОК 1.2.4.	ОК 1.2.5.	ОК 1.2.6.	ОК 1.2.7.	ОК 1.2.8.	ОК 1.2.9.	ОК 1.2.10.	ОК 1.2.11.	ОК 1.2.12.	ОК 1.2.13.	ОК 1.2.14.	ОК 1.2.15.	ОК 1.2.16.	ОК 1.2.17.	ОК 1.2.18.	ОК 1.2.19.	ОК 1.3.1.	ОК 1.3.2.	ОК 1.3.3.	ОК 1.3.4.	ОК 4.1.	ОК 4.2.		
PH 1						+							+	+		+	+	+	+						+	+	+		+	+			+	+	+	+	+		
PH 2							+				+		+	+				+			+					+	+	+		+	+			+	+	+	+	+	
PH 3		+	+	+	+													+																			+	+	+
PH 4													+					+					+		+	+					+	+			+	+	+	+	
PH 5				+											+			+	+	+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 6															+			+	+	+		+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 7										+			+					+	+				+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 8			+	+	+								+					+	+				+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 9														+	+			+	+					+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 10															+			+	+				+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 11										+			+					+					+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 12											+	+	+			+		+					+	+	+	+	+										+	+	
PH 13																		+				+		+	+	+										+	+	+	
PH 14							+						+					+								+								+		+	+	+	+
PH 15									+				+				+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 16	+	+			+		+	+	+	+	+	+				+		+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 17	+	+		+	+													+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 18										+								+				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
PH 19	+	+			+	+																		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 20						+																							+									+	
PH 21						+	+																				+											+	
PH 22	+	+	+		+				+	+			+					+					+												+			+	+
PH 23													+					+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 24				+																			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
PH 25															+														+		+					+	+	+	+

	ББ 2.1.	ББ 2.2.	ББ 2.3	ББ 2.4.	ББ 2.5.	ББ 2.6.	ББ 2.7	ББ 2.8.	ББ 2.9.	ББ 2.10	ББ 2.11.	ББ 2.12.	ББ 2.13.	ББ 2.14.	ББ 2.15.	ББ 2.16.	ББ 2.17	ББ 2.18.	ББ 2.19.	ББ 2.20	ББ 2.21.	ББ 2.22.	ББ 2.23.	ББ 2.24.	ББ 2.25.	ББ 2.26.	ББ 2.27	ББ 2.28.
PH 1	+	+			+	+							+	+	+							+				+	+	+
PH 2	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+			+	+
PH 3					+	+											+			+						+	+	+
PH 4					+	+				+		+			+			+	+		+			+	+	+	+	+
PH 5	+	+	+	+	+				+			+		+			+	+			+			+		+	+	+
PH 6								+	+		+		+					+	+				+	+				
PH 7	+	+							+				+					+						+	+		+	
PH 8					+				+							+	+			+		+			+		+	
PH 9	+	+	+	+								+								+							+	
PH 10			+	+					+											+						+		
PH 11					+															+							+	
PH 12													+	+					+			+				+	+	
PH 13								+											+	+							+	
PH 14																											+	
PH 15								+	+			+							+	+		+		+	+	+	+	
PH 16	+	+	+	+	+		+	+			+			+				+	+		+	+	+	+	+	+	+	
PH 17					+		+									+	+			+	+			+			+	
PH 18					+		+			+								+	+	+						+	+	
PH 19					+																					+	+	
PH 20					+							+															+	
PH 21																						+					+	+
PH 22					+	+					+								+							+	+	+
PH 23					+				+	+		+							+		+			+	+	+	+	+
PH 24			+	+	+	+											+								+	+	+	
PH 25			+	+																						+		