

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу та структурного підрозділу	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Фаховий молодший бакалавр
Офіційна назва освітньої програми	Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	<p>Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі базової середньої освіти становить 180 кредитів ЄКТС, у тому числі 120 кредитів ЄКТС за інтегрованою з нею освітньою програмою профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності.</p> <p>Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі профільної середньої освіти становить 120 кредитів ЄКТС, з яких до 60 кредитів ЄКТС може бути зараховано на підставі визнання результатів навчання осіб, які здобули профільну середню освіту за відповідним або спорідненим спеціальності профілем.</p> <p>Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти.</p> <p>Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти визначається закладом фахової передвищої освіти з урахуванням визнання раніше здобутих результатів навчання. Обсяг такої програми становить не менше 50 відсотків</p>

	загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Наявність акредитації	Акредитована спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» до 2021 року, сертифікат про акредитацію № 20000331
Цикл/рівень	5 рівень Національної рамки кваліфікацій
Передумови	<ul style="list-style-type: none"> ➤ на основі базової середньої освіти; ➤ на основі профільної середньої освіти; ➤ на основі професійно-технічної освіти з урахуванням раніше здобутих результатів навчання.
Мова викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	3 роки
Інтернет-адреса постійного розміщення опису освітньої програми	https://gi.edu.ua .
2. Мета освітньої програми	
Забезпечити студентам фахову теоретичну і практичну підготовку для отримання ґрунтовної системи знань у сфері готельно-ресторанної справи для успішного виконання професійних обов'язків за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та подальшого навчання.	
3. Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація)	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування» Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма для фахового молодшого бакалавра пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельної і ресторанної справи та реалізує це через навчання та практичну підготовку, шляхом формування професійних компетенцій студентів наближених до стандартів сучасної освіти.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта в галузі готельно-ресторанної справи. Ключові слова: <i>готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного</i>

господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування закладів готельного та ресторанного господарства.

Особливості програми
Програма побудована за принципом практико-орієнтованого навчання відповідно до існуючих тенденцій сучасної освіти. Програма розкриває перспективи практичного опанування навичок діяльності в сфері готельної та ресторанної справи, адаптована до сучасного розвитку сфери обслуговування.

4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання

Придатність до працевлаштування
Фахівець підготовлений до роботи згідно з Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003:2010. Наказ Держспоживстандарту України від 28 липня 2010 року за №327.

Класифікатор професій

Розділ: 24 Інші професіонали

Підрозділ: 248. Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи

Клас: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи

КОД КП	КОД ЗКПШТР	ВИПУСК ЄТКД	ВИПУСК ДКХП	ПРОФЕСІЙНА НАЗВА РОБОТИ
2482				Фахівець із ресторанної справи
2482				Фахівець із готельної справи
2482				Фахівець із гостинності в місцях розміщення (готелі, туристичні комплекси та ін.) Адміністратор залу ЗРГ Адміністратор готелю

<p>Подальше навчання</p>	<p>Здобуття освіти за:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; ➤ першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. <p>Набуття додаткових кваліфікацій в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломної освіти.</p>
<p>5. Викладання та оцінювання</p>	
<p>Викладання та навчання</p>	<p>Організовано студентоцентроване, проблемно-орієнтоване, інноваційно-інформаційне навчання, самонавчання, 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 навчально-дослідної діяльності, підготовка есе та доповідей на основі підручників, інтернет-джерел, конспектів, освітнього Е-середовища платформи Moodle; індивідуальні та групові консультації з викладачами; підготовка курсових робіт; написання звітів про проходження практики.</p> <p>Методи, методика та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні).</p>
<p>Оцінювання</p>	<p>Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється за чотирибальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно).</p> <p>Поточне опитування, тестовий контроль, захист лабораторних, практичних, курсових робіт, звітів з практик; підсумковий контроль – екзамени, заліки (в т.ч. диференційовані); державна атестація.</p>
<p>6. Програмні компетентності</p>	
<p>Інтегральна компетентність</p>	<p>Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.</p>

Загальні компетентності (ЗК):	
ЗК1	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.
ЗК2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК3	Базові знання з інформатики і сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.
ЗК4	Здатність працювати в команді, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.
ЗК5	Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземною мовами.
ЗК6	Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.
ЗК7	Базові знання сучасних правових і організаційних засад охорони праці; навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК8	Здатність до абстрактного та системного мислення, аналізу та синтезу, креативність.
ЗК9	Адаптивність і комунікабельність.
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК11	Базові знання з підприємництва та підприємливості для ведення підприємницької діяльності.
ЗК 12	Здатність виявляти ініціативу, наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи.
Фахові компетентності спеціальності (ФК):	
ФК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
ФК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК3	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
ФК4	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).
ФК5	Здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ФК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.
ФК7	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
ФК8	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
ФК9	Уміння забезпечувати належну організацію праці працівників на робочих місцях; складати графіки виходу на роботу працівників, розподіляти їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.
ФК10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельної та ресторанної сфери.
ФК11	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
ФК12	Здатність використовувати в роботі закладів готельно-ресторанного господарства спеціалізоване програмне забезпечення автоматизовані системи та офісну техніку.
ФК13	Здатність використовувати знання з устаткування закладів готельно-ресторанного господарства для внесення пропозицій щодо раціонального підбору, встановлення та його використання.
ФК14	Базові знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, уміння

	організувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.
ФК 15	Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.
ФК 16	Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.
7. Програмні результати навчання	
ПРН1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельно-ресторанної сфери.
ПРН2	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
ПРН3	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
ПРН4	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанної сфери.
ПРН5	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ПРН6	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН7	Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
ПРН8	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
ПРН9	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
ПРН10	Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН11	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельно-ресторанних послуг.
ПРН12	Демонструвати навички володіння державною та іноземними(ною) мовами (мовою).
ПРН13	Проявляти професійну толерантність до етичних принципів.
ПРН14	Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній сфері.
ПРН15	Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
ПРН16	Відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань.
ПРН17	Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї проєкти і розробки (креативність).
ПРН18	Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.
ПРН19	Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.
ПРН20	Вміти використовувати в роботі закладів готельного та ресторанного господарства обладнання (устаткування), спеціалізоване програмне забезпечення, автоматизовані системи та офісну техніку.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми

Кадрове забезпечення	Викладацький склад має кваліфікацію та фах за дипломом про вищу освіту, які відповідають напряму та спеціальності підготовки фахівців даної освітньої програми, періодично та своєчасно проходить стажування та постійно підвищує рівень професійної компетентності.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасних мультимедійних засобів та спеціалізованих кабінетів, лабораторій оснащених сучасним торгівельно-технологічним обладнанням та комп'ютерною технікою зі спеціалізованим ліцензованим програми забезпеченням, вільним доступом до мережі Інтернет.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Офіційний сайт Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола http://gi.edu.ua , освітнє е-середовище платформи Moodle, навчально-методичні комплекси дисциплін, програми практик, методичні вказівками до виконання курсових робіт, пакети завдань для діагностики якості знань студентів, матеріалів до державної атестації тощо.

9. Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На загальних підставах в межах України. На основі двосторонніх договорів між Галицьким коледжем імені В'ячеслава Чорновола та навчальними закладами.
Міжнародна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між Галицьким коледжем імені В'ячеслава Чорновола та навчальними закладами країн-партнерів.
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Не передбачено