

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> |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <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.</i> | | | | |
| 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 <u>Інші професіонали</u> | | | | |
| | Підрозділ: 248. <u>Професіонали в галузі туризму, готельної, ресторанної та санаторно-курортної справи</u> | | | | |
| | Клас: 2482 Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи | | | | |
| | КОД КП | КОД ЗКППТР | 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 |

| | |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Подальше навчання | <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> |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

5. Викладання та оцінювання

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Викладання та навчання | <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> |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Оцінювання | <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> |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

6. Програмні компетентності

| | |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Інтегральна компетентність | <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. |
| ФК 13 | Здатність використовувати знання з устаткування закладів готельно-ресторанного господарства для внесення пропозицій щодо раціонального підбору, встановлення та його використання. |
| ФК 14 | 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 | Демонструвати навички володіння державною та іноземними(ною) мовами (мовою). |
| ПРН12 | Проявляти професійну толерантність до етичних принципів. |
| ПРН13 | Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній сфері. |
| ПРН14 | Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях. |
| ПРН15 | Відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань. |
| ПРН16 | Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї проекти і розробки (креативність). |
| ПРН17 | Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності. |
| ПРН18 | Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях. |
| ПРН19 | 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 | |
| Матеріально-технічне забезпечення | Використання сучасних мультимедійних засобів та спеціалізованих кабінетів, лабораторій оснащених сучасним торговельно-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 |