

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	Диплом фахового молодшого бакалавра, одиничний. <i>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.</i> Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. <i>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.</i> Мінімум 65% обсягу освітньо-професійної програми спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. <i>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% .</i>

	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 НРК, FQ-EHEA – початковий цикл, EQFLLL – 5 рівень
Передумови	➤ 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	http://gi.edu.ua/osvita/osvitni-prohramy/molodshyi-spetsialist
2. Мета освітньої програми	
Підготувати компетентних, контурентоспроможних фахівців, забезпечивши базову фахову теоретичну і практичну підготовку для отримання необхідної системи знань у сфері готельно-ресторанної справи та успішного виконання типових спеціалізованих задач і професійних обов'язків за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа з урахуванням регіональних особливостей, потреб ринку праці і сучасних тенденцій у сфері гостинності; сформувати відповідні компетентності для подальшого навчання, професійного зростання та саморозвитку.	
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 реалізується це через навчання та практичну підготовку, шляхом формування професійних компетенцій студентів наближених до стандартів сучасної освіти.
Основний фокус освітньої програми	Спеціальна освіта в галузі сфери обслуговування з урахуванням конкретних методик. Ключові слова: <i>готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технології у готельному та ресторанному господарстві, індустрія гостинності, економіка закладів готельно-ресторанного господарства, маркетинг, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів сфери 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 гостинності. Орієнтована на спеціальну підготовку ініціативних фахівців здатних до швидкої адаптації в сучасних умовах. Окрім того, освітня програма передбачає набуття фахових компетентностей шляхом проходження навчальної та виробничої практик безпосередньо у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням особливостей регіону та враховує систему ступеневої підготовки фахівців у Коледжі (кваліфікований робітник – фаховий молодший бакалавр – бакалавр).
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. 3414 Фахівець із готельного обслуговування. 3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування. 3414 Фахівець із конференц-сервісу. 3414 Організатор туристичної і готельної діяльності. 3423 Організатор з персоналу. 4222.87 Адміністратор (господар) залу. 2482.2 Фахівець із гостинності (готелі, туристичні комплекси тощо). 2482.2 Фахівець із готельної справи. 2482.2 Фахівець із ресторанної справи.
Подальше навчання	Здобуття освіти за першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти. Набуття

5. Викладання та оцінювання

Викладання та навчання	Організовано студентоцентроване, практико-орієнтоване навчання з елементами науково-дослідницької та інноваційної діяльності навчання, що базується на активних методах навчання, самонавчання. Викладання здійснюється на демократичних засадах, зокрема особистісно-орієнтоване, діяльнісне. Організація освітнього процесу на всіх рівнях освіти групова, колективна, реалізується із застосуванням таких форм: 1) навчальні заняття (лекція, семінарське заняття, практичне заняття, лабораторне заняття, консультація, факультатив); 2) самостійна робота (самостійне опанування освітніх компонентів, індивідуальне завдання, у т. ч. курсова робота); 3) практична підготовка (навчальні та виробничі практики, науково-дослідницька робота); 4) контрольні заходи (вхідні, поточні та підсумкові контролю знань, захисти курсових робіт та звітів практик, іспити, заліки, тощо). З метою залучення в освітній процес провідних фахівців галузей, працедавців, крім навчальних занять активно використовуються елементи неформальної освіти: фахові
---------------------------	---

	тренінги, майстер-класи, круглі столи, екскурсії на виробництво тощо.
Оцінювання	Оцінювання навчальних досягнень студентів здійснюється в рамках реалізації концепції студентоцентрованого навчання за чотирибальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»). Види контролю: - поточний контроль: індивідуальне та фронтальне усне та письмове опитування, різнорівневий тест-контроль, виконання практичних, лабораторних робіт, захист проектів, творчих робіт, есе, презентації, реферативні повідомлення, дискусії та ін.; - захист курсових робіт, звітів з практик; - підсумковий контроль – іспити, заліки (в т.ч. диференційовані); - державна атестація у формі кваліфікаційного іспиту.
6. Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	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.
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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК2	Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина України.
ЗК3	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК4	Здатність застосовувати знання з інформаційних та комунікаційних технологій і навички використання програмних засобів та уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси.
ЗК5	Здатність працювати в команді, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.
ЗК6	Здатність до письмової й усної комунікації державною та іноземною мовами.
ЗК7	Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.
ЗК8	Здатність застосовувати базові знання з сучасних правових та організаційних засад охорони праці і здійснення безпечної діяльності.
ЗК9	Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.
ЗК10	Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, адаптуватись до дій в нових ситуаціях.
ЗК11	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 12	Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, адаптуватись до дій в нових ситуаціях.
ЗК 13	Здатність застосовувати базові знання з підприємництва та підприємливості для ведення підприємницької діяльності.
Фахові компетентності спеціальності (ФК):	
ФК1	Здатність розуміти предметну область і специфіку 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	Здатність забезпечувати належну організацію праці працівників на 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 готельного і 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	Здатність застосовувати знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельного і ресторанного господарства, уміння організовувати 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 та аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.
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.
ФК 17	Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельного і ресторанного господарства з урахуванням особливостей регіону.
ФК 18	Здатність планувати, організовувати та контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

7. Програмні результати навчання

ПРН1	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного і ресторанного господарства.
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 і ресторанного господарства.
ПРН5	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного і ресторанного господарства.
ПРН6	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
ПРН7	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг, принципи соціальної відповідальності та громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
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	Організовувати 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 норм та принципів.
ПРН13	Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності.
ПРН14	Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх для розв'язання типових спеціалізованих задач в професійній діяльності.
ПРН15	Уміння оформлювати первинну облікову та технологічну документацію підприємств готельного і ресторанного господарства.
ПРН16	Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).
ПРН17	Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань.
ПРН18	Виконувати професійні завдання дотримуючись принципів соціальної відповідальності.
ПРН19	Використовувати в роботі закладів готельного та ресторанного господарства обладнання (устаткування), спеціалізоване програмне забезпечення, автоматизовані системи та офісну техніку.
ПРН20	Знати свої права як члена суспільства, розуміти цінності прав, свобод людини та громадянина України.
ПРН21	Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.
ПРН22	Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.
ПРН23	Організовувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції і послуг у різних типах закладів готельного і ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

8. Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Освітній процес забезпечується педагогічними працівниками відповідно до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 року №347 «Про внесення змін до Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187». Формування фахових компетентностей здобувачів освіти здійснюється із залученням роботодавців, фахівців-практиків провідних підприємств регіону.
Матеріально-технічне забезпечення	Навчальні корпуси, що відповідають будівельним, санітарним та пожежним нормам, вимогам для осіб з особливими потребами, зі спеціалізованими кабінетами, лабораторіями, оснащеними сучасним професійним мультимедійним обладнанням та комп'ютерною технікою, вільним Wi-Fi і доступом до Інтернету. Наявна вся необхідна соціальна інфраструктура: • бібліотека та читальні зали; • актові зали; • пункти харчування; • спортивний зал, спортивний майданчик; • медичні пункти; • видавничий центр; • гуртожитки.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	• офіційний сайт Галицького коледжу імені В'ячеслава Чорновола http://gi.edu.ua/ • вільний Wi-Fi доступ до Інтернету; • бібліотека та читальні зали з достатнім фондом навчальної, наукової літератури та періодичних фахових видань; • віртуальне інформаційно-освітнє Е-середовище на платформі Moodle; • навчально-методичні комплекси дисциплін: ✓ типові та робочі навчальні програми; ✓ силабуси навчальних дисциплін; ✓ навчально-методичні матеріали для самостійної та індивідуальної роботи студентів з освітніх компонент в тому числі з використанням технологій дистанційного навчання; ✓ різнорівневі засоби діагностики якості знань та критерії оцінювання. • навчально-методичне забезпечення для курсових робіт та практичного навчання; • матеріали до державної атестації.
9. Академічна мобільність	

Національна кредитна мобільність	Національна кредитна мобільність студентів і 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 і навчальними закладами-партнерами.
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