

1. ПРОФІЛЬ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

1. Загальна інформація	
Повна назва вищого навчального закладу	Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Професійна кваліфікація	-
Кваліфікація в дипломі	Освітньо-професійний ступінь - фаховий молодший бакалавр Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа Спеціалізація – Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа
Рівень кваліфікації згідно з Національною рамкою кваліфікації	5 рівень НРК, FQ-EHEA – початковий цикл, EQFLLL – 5 рівень
Офіційна назва освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа
Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня фахового молодшого бакалавра	Обсяг освітньо-професійної програми фахового молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти) становить 120 кредитів ЄКТС . На основі базової середньої освіти здобувачі фахової передвищої освіти зобов'язані одночасно виконати освітню програму профільної середньої освіти, тривалість здобуття якої становить два роки. Освітня програма профільної середньої освіти професійного спрямування, що відповідає галузі знань та/або спеціальності, інтегрується з освітньо-професійною програмою фахового молодшого бакалавра. Мінімум 50 % обсягу освітньо-професійної програми має бути

	спрямовано на досягнення результатів навчання за спеціальністю, визначених Стандартом фахової передвищої освіти. 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 % загального обсягу освітньо-професійної програми на основі профільної середньої освіти.
Наявність акредитації	Акредитована за рівнем вищої освіти молодший спеціаліст 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа до 1 липня 2021 року, сертифікат про акредитацію серія КК № 20000331
Термін дії Освітньо-професійної програми	3 роки
2. Мета освітньої програми	
Підготувати компетентних, конкурентоспроможних 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	
Опис предметної області	Об'єкт вивчення та/або діяльності: готельно-ресторанне господарство, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування. Цілі навчання: підготовка фахівців, здатних розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельного та ресторанного господарства або у процесі навчання. Теоретичний зміст предметної області:

	Готельне обслуговування, ресторанне обслуговування, технології продукції ресторанного 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. Методи, методики та технології: загально- та спеціально-наукові методи: економічні, інформаційні, методи обслуговування (технологічно-виробничі, інтерактивні, сервісні). Інструменти та обладнання: технічне обладнання та оснащення для обробки інформації, спеціалізовані прикладні ліцензовані програми.
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма для фахового молодшого бакалавра пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері готельної і ресторанної справи що реалізується це через навчання та практичну підготовку, шляхом формування професійних компетенцій здобувачів освіти на основі стандарту фахової передвищої освіти України спеціальності 241 готельно-ресторанна справа.
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 Фахівець підготовлений до роботи згідно з Національним класифікатором України: «Класифікатор видів економічної діяльності» ДК009:2010. I. ТИМЧАСОВЕ РОЗМІЩУВАННЯ Й ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ 55 Тимчасове розміщування 55.1 Діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування 55.2 Діяльність засобів тимчасового розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання 55.3 Надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів і причепів 55.9 Діяльність інших засобів тимчасового розміщування 56 Діяльність із забезпечення стравами та напоями 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.2 Постачання готових страв 56.21 Постачання готових страв для подій 56.29 Постачання інших готових страв 56.3 Обслуговування напоями

Академічні права випускників	Здобуття освіти за: початковим рівнем (короткий цикл) вищої освіти; першим (бакалаврський) рівнем вищої освіти.
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. З акцентом на особистісному саморозвитку, що сприяє формуванню розуміння потреби й готовності до продовження самоосвіти протягом життя. 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 складових освітніх компонентів, індивідуальне завдання, у т. ч. курсова робота); 3) практична підготовка (навчальні та виробничі практики, елементи науково-дослідницької роботи); 4) контрольні заходи (вхідний, поточний та підсумковий контролі знань, захисти курсових робіт та звітів практик, заліки, іспити, 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 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 проєктів, творчих робіт, есе, презентації, реферативні повідомлення, дискусії та ін.; - захист курсових робіт, звітів з практик;

	- підсумковий контроль – іспити, заліки (в т.ч. диференційовані); - атестація здобувачів освіти 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):	
ЗК 1	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК 2	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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
ЗК 3	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 4	Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК 5	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК 6	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК 7	Здатність працювати в команді.
ЗК 8	Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК 9	<i>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</i>
ЗК 10	<i>Розуміння та прийняття етичних норм поведінки відносно інших людей і відносно природи.</i>

ЗК 11	<i>Здатність застосовувати базові знання з сучасних правових та організаційних засад охорони праці і здійснення безпечної діяльності.</i>
ЗК 12	<i>Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.</i>
ЗК 13	<i>Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, адаптуватись до дій в нових ситуаціях.</i>
ЗК 14	<i>Здатність застосовувати базові знання з підприємництва та підприємливості для ведення підприємницької діяльності.</i>
Спеціальні компетентності (СК):	
СК 1	Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.
СК 2	Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
СК 3	Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.
СК 4	Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.
СК 5	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
СК 6	Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.
СК 7	Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.
СК 8	Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.
СК 9	Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
СК 10	Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
СК 11	Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.
СК 12	Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

СК 13	<i>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</i>
СК 14	<i>Здатність використовувати в роботі закладів готельно-ресторанного господарства спеціалізоване програмне забезпечення автоматизовані системи та офісну техніку.</i>
СК 15	<i>Здатність застосовувати знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, уміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.</i>
СК 16	<i>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.</i>
СК 17	<i>Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.</i>

7. Результати навчання

РН 1	Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.
РН 2	Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.
РН 3	Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.
РН 4	Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.
РН 5	Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.
РН 6	Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
РН 7	Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.
РН 8	Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
РН 9	Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

PH 10	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.
PH 11	Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.
PH 12	Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
PH 13	Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.
PH 14	Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
PH 15	<i>Застосовувати базові поняття індустрії гостинності, організації обслуговування споживачів і діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>
PH 16	<i>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i>
PH 17	<i>Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).</i>
PH 18	<i>Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.</i>
PH 19	<i>Проявляти професійну толерантність до етичних норм та принципів.</i>
PH 20	<i>Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомленням потреби навчання впродовж життя.</i>
PH 21	<i>Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.</i>
PH 22	<i>Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.</i>
PH 23	<i>Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.</i>

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 освітніми потребами, зі спеціалізованими кабінетами, лабораторіями, оснащеними необхідним професійним обладнанням та устаткуванням, сучасними мультимедійними засобами та комп'ютерною технікою, вільним широкосмуговим Wi-Fi 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 (на договірній основі).
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: ✓ програми навчальних дисциплін та робочі навчальні програми; ✓ силабуси навчальних дисциплін; ✓ навчально-методичні матеріали для проведення лекцій, семінарсько-практичних та лабораторних робіт; ✓ 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 атестації здобувачів освіти.
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

2. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ ТА ЇХ ЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ

Код н/д	ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП (навчальні дисципліни, курсові проєкти (роботи), практики, кваліфікаційна робота тощо)	Кількість кредитів в ЄКТС	Форма підсумкового контролю
ОБОВ'ЯЗКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП			
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності			
ОК 1	Історія України та національної культури	2	екзамен
ОК 2	Основи філософських знань	2,5	екзамен
ОК 3	Основи економічної теорії	2,5	залік
ОК 4	Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	екзамен
ОК 5	Основи екології	2	залік
ОК 6	Інформаційні системи та технології	3	екзамен
ОК 7	Безпека життєдіяльності з основами охорони праці	2	екзамен
ОК 8	Вища математика	2	екзамен
ОК 9	Основи психології етики і естетики	2	залік
ОК 10	Іноземна мова за професійним спрямуванням (I-II част.)	7	залік/екзамен
ОК 11	Фізичне виховання	5	залік
ОК 12	Основи правознавства	1,5	залік
ОК 13	Фахова освіта в Україні	2	залік
ОК 14	Соціологія з основами політології	2	залік
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності			
ОК 15	Вступ до фаху (навчальна практика з теоретичним навчанням)	5	залік
ОК 16	Вступ до гостинності	3	екзамен
ОК 17	Технологія і організація готельного господарства	9,5	залік/екзамен курсова робота
ОК 18	Технологія і організація ресторанного господарства	9,5	залік/екзамен курсова робота
ОК 19	Технологія приготування їжі	3,5	екзамен
ОК 20	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 21	Основи менеджменту та маркетингу	3,5	екзамен

ОК 22	Економіка підприємства	1,5	залік
ОК 23	Правове регулювання діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	1,5	залік
ОК 24	Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства	2,5	екзамен
ОК 25	Управління якістю продукції та послуг	2,5	залік
ОК 26	Основи рекламно-інформаційної роботи в готельно-ресторанному бізнесі	2	залік
ОК 27	Курсова робота «Технологія і організація готельного господарства», «Технологія і організація ресторанного господарства»	1,5	залік
	ПРАКТИЧНА підготовка		
ОК 28	Навчально-технологічна практика	6	залік
ОК 29	Виробнича практика	9	залік
	АТЕСТАЦІЯ здобувачів фахової передвищої освіти		
ОК 30	Кваліфікаційний іспит	1,5	
Загальний обсяг обов’язкових компонентів:		102	
ВИБІРКОВІ ОСВІТНІ КОМПОНЕНТИ ОПП (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)			
ВК 1	Гастрономічний туризм	3	залік
ВК 2	Етнічні кухні		
ВК 3	Професійний етикет, етика ділового спілкування	2	залік
ВК 4	Діловодство у закладах готельно-ресторанного господарства		
ВК 5	Ресторанний сервіс	3	залік
ВК 6	Курортологія		
ВК 7	Барна справа	4	залік
ВК 8	Основи міксології		
ВК 9	Кулінарне мистецтво	3	залік
ВК 10	Організація анімаційних послуг		
ВК 11	Економіка та ціноутворення у готельно-ресторанному господарстві	3	залік
ВК 12	Іміджологія		
Загальний обсяг вибірових компонентів:		18	
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ			

3. ФОРМИ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Форми атестації здобувачів фахової передвищої освіти	Атестація здобувачів здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту.
Вимоги до кваліфікаційного іспиту	Атестація випускників освітньої програми 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі кваліфікаційного іспиту та завершується видачею документа європейського зразка: диплому фахового молодшого бакалавра з присвоєнням кваліфікації фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи. На підсумкову атестацію виноситься система компетентностей, що визначена цією освітньо-професійною програмою. Підготовка до атестації та атестація здобувачів здійснюється у терміни, що передбачені навчальним планом. Атестація здійснюється відкрито й публічно.

