

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Івано-Франківський коледж
Державного вищого навчального закладу
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор _____ Г.Й. Михайлишин
«30» серпня 2016 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
ПІДГОТОВКИ МОЛОДШИХ СПЕЦІАЛІСТІВ

Галузь знань

24 СФЕРА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Спеціальність

241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Схвалено
Вченою радою
протокол №7
від «30 » серпня 2016 р.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ Освітньої програми

Рівень вищої освіти
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ
КВАЛІФІКАЦІЯ

Початковий рівень
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
Фахівець з готельно-ресторанної справи

РОЗРОБЛЕНО

Робочою групою науково-педагогічних
та педагогічних працівників
спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2016 р.

Керівник робочої групи

_____ Л.М.Лояк

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора коледжу

_____ С.В.Нестеренко

« ____ » _____ 2016 р.

Завідувач НМК коледжу

_____ Г.М. Дзвінчук.

« ____ » _____ 2016 р.

РЕКОМЕНДОВАНО

Методичною радою коледжу

Протокол № _____

від « ____ » _____ 2016 р

Голова методичної ради коледжу

_____ Я.Я.Никорак

Директор Івано-Франківського

коледжу ДВНЗ «Прикарпатський

_____ Ю.М. Москаленко

від « ____ » _____ 2016 р

ПЕРЕДМОВА

Розроблено робочою групою за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у складі:

Лояк Л.М.	к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, керівник групи
Оришко С. П.	к.п.н., доцент кафедри туризмознавства і туристичних спеціалізацій
Шикеринець В.В.	к.н. з державного управління, доцент кафедри туризму і краєзнавства, завідувач кафедри організації туризму та управління соціокультурною діяльністю
Нестеренко С.В..	заступник директора з навчально-вихової роботи, спеціаліст вищої категорії
Вольвин Е. М.	спеціаліст вищої категорії
Дзвінчук Г.М.	спеціаліст вищої категорії, завідувач навчально-методичного кабінету коледжу

Проект освітньої програми обговорений та схвалений на засіданні Педагогічної ради коледжу

Протокол № від «_____» _____ 2016 р.

Голова педагогічної ради _____ Ю.М.Москаленко

Затверджено та надано чинності

Наказом ректора ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника
від 30.08.2016 №67/09-С

Ця освітня програма не може бути повністю або частково відтворена, тиражована та розповсюджена без дозволу Івано-Франківського коледжу ДВНЗ « Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Обсяг кредитів ЄКТС, необхідний для здобуття ступеня молодшого спеціаліста.....	5
2. Перелік компетентностей молодшого спеціаліста.....	6
2. Профіль програми молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 Готельно- ресторанна справа.....	7
3. Розподіл змісту освітньої програми за групами компонентів та циклом підготовки.....	15
4. Перелік компонент освітньої програми за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.....	15
5. Форма атестації здобувачів початкового рівня вищої освіти.....	17
5. Характеристика системи внутрішнього забезпечення якості підготовки молодшого спеціаліста.....	17

ВСТУП

Освітня програма (далі ОП) підготовки молодшого спеціаліста за

спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа розроблена на виконання наказу Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266».

При розробленні ОП підготовки молодшого спеціаліста врахована Таблиця відповідності Переліку напрямів, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст (Перелік 2007 р.) та переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти (Перелік 2015 р.).

У зв'язку із відсутністю стандартів вищої освіти для спеціальностей за Переліком 2015 р., у процесі розроблення ОП використані чинні галузеві стандарти, а саме освітньо-кваліфікаційні характеристики (далі ОКХ) та освітньо-професійні програми (далі ОПП) молодшого спеціаліста за напрямом 140101 Готельно-ресторанна справа відповідно до Переліку 2007 року.

ОП підготовки молодшого спеціаліста розроблена колективом Івано-Франківського коледжу ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», зокрема викладачами робочої групи випускової циклової комісії профілюючих дисциплін.

1. ОБСЯГ КРЕДИТІВ, НЕОБХІДНИЙ ДЛЯ ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА

Початковий рівень вищої освіти відповідає п'ятому кваліфікаційному рівню Національної рамки кваліфікацій і передбачає здобуття особою теоретичних знань та практичних умінь і навичок, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю.

Обсяг освітньої програми підготовки молодшого спеціаліста становить 150 кредитів ECTS. Обсяг одного кредиту ECTS становить 36 годин. Термін навчання - 3 роки 5 місяців.

2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА

Узагальненим об'єктом діяльності молодшого спеціаліста є знання теоретичних та методологічних засад розвитку індустрії гостинності, джерел маркетингової туристичної інформації, організації сервісно-виробничого процесу у засобах розміщення, реалізації туристичного продукту, обслуговування туристів, організація співпраці з партнерами,

забезпечення охорони праці та техніки безпеки, правове супроводження туристичної діяльності.

Фахівець має бути підготовлений до роботи в таких галузях економіки за ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»:

Секція I – тимчасове розміщення і організація харчування

Розділ 55 – тимчасове розміщування

Група 55.1 – діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування;

Клас 55.10 – діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщування;

Група 55.2 – діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання;

Клас 55.20 – діяльність засобів розміщування на період відпустки та іншого тимчасового проживання;

Група 55.3 – надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів та причепів;

Клас 55.30 – надання місць кемпінгами та стоянками для житлових автофургонів та причепів;

Група 55.9 – діяльність інших засобів тимчасового розміщування;

Клас 55.90 – діяльність інших засобів тимчасового розміщування.

Фахівець здатний виконувати у перспективі зазначену професійну роботу (ДК 003:2010) з врахуванням змін Національного класифікатора професій від 10.08.2016 р.№ 1328:

і може займати первинні посади: фахівець з готельного обслуговування, фахівець із спеціалізованого обслуговування, організатор туристичної і готельної діяльності, фахівець із конференц-сервісу, фахівець з організації дозвілля.

Для успішного виконання професійних обов'язків за обраною спеціальністю під час навчання у молодшого спеціаліста повинні бути сформовані загальні та професійні компетентності.

Згідно із Законом України «Про вищу освіту», компетентність - це динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти. Особливістю компетентностей є те, що вони набуваються поступово, формуються рядом навчальних дисциплін або модулів на різних етапах даної програми.

Метою освітньої програми підготовки молодшого спеціаліста є формування програмних компетентностей, які наведені у профілі програми молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа

(таблиця 1).

3. ПРОФІЛЬ ПРОГРАМИ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Таблиця 1

1 Загальна інформація	
Повна назва закладу вищої освіти	Івано-Франківський коледж ДВНЗ « Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»
Повна назва кваліфікації мовою оригіналу	Фахівець з готельно-ресторанної справи
Офіційна назва освітньої програми	Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом молодшого спеціаліста, 150 кредитів ECTS, термін навчання 3 роки 5 місяців
Наявність акредитації	
Цикл/рівень	НРК України - 5 рівень, EQF-LLL - початковий рівень
Передумови	Повна загальна середня освіта
Мова(и) викладання	Українська мова
3 Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність)	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Орієнтація освітньої програми	Освітня програма базується на загальновідомих та спеціальних знаннях, результатах сучасних наукових досліджень в галузі сфери обслуговування і орієнтує на актуальні спеціалізації сфери обслуговування.
Основний фокус освітньої програми спеціальності	Професійна підготовка фахівців з готельно-ресторанної справи. Ключові слова: Індустрія гостинності, сервісно-виробничий процес, технології обслуговування, інноваційні інформаційні технології, комунікаційна діяльність.
4.11 Професійне навчання та подальше навчання	
Професійне навчання	Сфери діяльності, що охоплюють тимчасове розміщення і організацію харчування, діяльність готелів і подібних засобів тимчасового розміщення, діяльність засобів розміщення на період відпустки та іншого тимчасового проживання, діяльність інших засобів тимчасового розміщення.
Подальше навчання	Усі бакалаврські програми галузей Сфери обслуговування
5 Викладання та оцінювання	

Викладання та навчання	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, курсове проектування, самостійна робота на основі підручників, навчальних посібників та конспектів лекцій, консультації із викладачами, практика на підприємствах.
Оцінювання	Поточний, рубіжний та підсумковий контроль, які включають оцінювання безпосередньо під час навчальних занять, за результатами виконання самостійної роботи, усних відповідей, письмових, графічних, лабораторних робіт; відповідей під час екзаменів, захист курсових проектів .
6 Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність (ІНТ)	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні ситуації, які характеризуються комплексністю умов під час професійної діяльності у галузі сфери обслуговування, або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів галузі.
Загальні компетентності (ЗК): - соціально-особистісні (КСО); - загальнонаукові (КЗН); - інструментальні (КІ)	- Базові знання фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін; - базові знання загально-професійних дисциплін, необхідні для освоєння професійно-орієнтованих дисциплін в галузі сфери обслуговування; - базові уявлення про основи філософії ,психології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання здорового способу життя, фізичного самовдосконалення, знання економіки, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності; - базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії; - базові знання в галузі сучасних інформаційних технологій; - навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати Інтернет-ресурси; - здатність до аналізу та синтезу; - здатність до застосування знань на практиці; - здатність здійснювати пошук та аналізувати інформацію з різних джерел; - здатність проведення досліджень на відповідному рівні; - навички розроблення та управління проектами; - уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні рішення;

	<ul style="list-style-type: none"> - здатність до письмової та усної комунікації українською мовою (за професійним спрямуванням); - здатність спілкуватися іноземною мовою; - здатність працювати в міжнародному середовищі; - здатність бути критичним і самокритичним; - уміння працювати в колективі та в команді; - уміння ефективно спілкуватися на професійному рівні та в соціумі; - уміння використовувати креативні методи пізнання у професійній діяльності; - відповідальність за якість виконуваної роботи.
<p>Фахові компетентності спеціальності (ФК)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач спеціальності; - базові знання основних нормативно-правових, експлуатаційних та довідкових матеріалів, чинних стандартів і, інструкцій та інших нормативно-розпорядчих документів в галузі сфери обслуговування; - базові знання про сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності, технологію обслуговування, технологічні операції; - володіння навиками організації сервісно-виробничого процесу та забезпечення його ефективності; - здатність організувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів; - здатність використовувати та впроваджувати нові технології в галузь сфери обслуговування, - застосовувати та інтегрувати знання і розуміння з інших галузей, брати участь в модернізації засобів розміщення; - здатність застосовувати відповідні технології для комплексного обслуговування споживачів готельних послуг у засобах розміщення; - здатність проектувати технологічний процес надання послуг і складати необхідну нормативну документацію; - здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів ,володіти технікою використання прикладних програм; - здатність здійснювати технологічний процес у підрозділі з використанням персональних комп'ютерів та інших технічних засобів; - здатність користуватися різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного господарства; - здатність здійснювати підбір технологічного

	<p>устаткування та обладнання, визначати площі приміщень;</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; - здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у підприємствах готельного бізнесу; - здатність дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог до технічного обслуговування приміщень і устаткування на підприємствах (зкладах) готельного господарства; - здатність здійснювати контроль за якістю готельних послуг, уміння формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості готельних послуг; - здатність вносити пропозиції щодо складання перспективних та оперативних планів діяльності підрозділів об'єктів готельної індустрії, коригування номенклатури та обсягів надання послуг з урахуванням попиту за показниками економічної діяльності; - здатність розуміти і враховувати соціальні, екологічні, етичні, економічні аспекти, вимоги охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки на підприємствах сфери обслуговування; - здатність планувати потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) та вибрати найкращі джерела та моделі забезпечення підприємств готельного господарства всіма видами ресурсів; - здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств готельного господарства та захищати прийняті рішення.
7. Програмні результати навчання	
Знання (ЗН)	<ul style="list-style-type: none"> - Знання і розуміння наукових принципів, які лежать в основі розвитку сучасних тенденцій сфери обслуговування ; - здатність демонструвати знання основ професійно-орієнтованих дисциплін спеціальності, що стосуються теорії розвитку сучасних тенденцій розвитку індустрії гостинності, теорії організації функціонального процесу в підрозділах об'єктів готельної індустрії, теорії організації сервісно-виробничого процесу та його ефективності, впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів, додаткових видів послуг, організації роботи працівників із дотриманням діючих

	<p>нормативних документів, технології приймання та обслуговування споживачів готельних послуг, основних технологічних процесів виробництва та споживання готельних послуг, нормативною хронологією здійснення технологічних циклів та операцій ,організації надання додаткових послуг, основних принципів готельного обслуговування, управління якістю готельних послуг, культурою обслуговування, забезпечення безпеки проживаючих в готелі, організації медичного обслуговування, основи організації закладів ресторанного господарства, загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства, організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті, організації повсякденного обслуговування споживачів у ресторані, організації обслуговування іноземних туристів, обслуговування індивідуальних туристів та груп туристів в ресторані, організація практичних навичок з організації та результативності господарювання ,формування концептуальних засад системного управління організаціями, організації інвестиційно-інноваційної моделі розвитку суб'єкта підприємництва, діяльності головних інструментів і технології вивчення ринку та організації маркетингової діяльності;</p> <p>- здатність демонструвати знання та навички щодо проведення експериментальних досліджень, опрацювання та представлення результатів експериментів;</p> <p>здатність демонструвати знання методів ідентифікації об'єктів, побудови моделей управління суб'єктів підприємництва та моделей систем керування, дослідження пропозицій з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;</p> <p>- здатність продемонструвати знання та розуміння методологій проектування, відповідних нормативних документів, чинних стандартів і технічних функцій;</p> <p>- здатність продемонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій в галузі сфери обслуговування та комп'ютерних інноваційно-інформаційних технологій, зокрема, знання користування різними автоматизованими системами у роботі підприємств, знання принципів побудови баз даних, систем збору та опрацювання даних, знання основ програмування пристроїв</p>
--	--

	<p>реального часу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знання основ охорони праці, виробничої санітарії і пожежної безпеки під час роботи з устаткуванням та технологічним обладнанням; - здатність демонструвати знання основ економіки та управління проектами.
<p>Уміння (УМ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Застосовувати знання і уміння для організації функціонального процесу в підрозділах об'єктів сфери обслуговування, використовуючи відомі методи; - системно мислити та застосовувати творчі здібності до формування принципово нових ідей; - застосовувати знання основ технологічних процесів, технологічних операцій з надання готельних послуг сфери обслуговування; - застосовувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу готельного типу; - уміти спрямовувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного процесу надання послуг у необхідному асортименті високої якості; - застосовувати методи теорії проводити перевірку документів на товари, сертифіката відповідності державній системі сертифікації, посвідчення про якість; - вміти організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів, - вміти приймати компромісні рішення у разі виникнення конфліктних ситуацій у колективі або під час обслуговування споживачів; - вміти забезпечувати надання послуг із дотриманням вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і підприємств(закладів) готельно-ресторанного бізнесу; - застосовувати методи теорії відповідних технологій для комплексного обслуговування споживачів готельних послуг згідно з класом обслуговування; - вміти володіти технікою використання прикладних програм для забезпечення технологічних операцій підприємств сфери обслуговування; - вміти кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації обладнання закладу сфери обслуговування; - вміти здійснювати контроль за додержанням установлених норм обслуговування ведення супроводжувальної документації; - вміти здійснювати контроль якості надання послуг у підприємствах сфери обслуговування;

	<ul style="list-style-type: none"> - вміння здійснювати контроль щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог обслуговуючим персоналом; - вміти здійснювати контроль за технікою обслуговування на підприємствах сфери обслуговування ; - вміти складати плани та вносити пропозиції щодо перспективних планів діяльності відповідного підрозділу із використанням стандартних методик ; - вміти обґрунтовувати можливості економії ресурсів, визначивши ефективність їх використання на основі стандартних методик; - вміти визначати завантаженість працівників підприємств сфери обслуговування; - вміти оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик; - вміти обґрунтовувати та готувати пропозиції до складання плану соціального розвитку колективу підприємства; - здійснювати пошук інформації в різних джерелах для розв'язання завдань спеціальності; - приймати рішення та вміти виробляти стратегію діяльності для вирішення завдань спеціальності з урахуванням загальнолюдських цінностей, суспільних, державних та виробничих інтересів; - виконувати відповідні експериментальні дослідження та застосовувати дослідницькі навички за професійною тематикою; - оцінювати отримані результати та аргументовано захищати прийняті рішення.
Комунікація (КОМ)	<ul style="list-style-type: none"> - Уміння спілкуватись, включаючи усну та письмову комунікацію українською мовою та однією з іноземних мов (англійською, німецькою, польською); здатність використовувати різноманітні методи та інформаційні технології, для ефективного спілкування на професійному та соціальному рівнях.
Автономія і відповідальність (АіВ)	<ul style="list-style-type: none"> - Здатність адаптуватись до нових ситуацій та приймати рішення; - здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань; - здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики; здатність демонструвати розуміння основних засад охорони праці , безпеки життєдіяльності, основ медичних знань та їх застосування.
Специфічні характеристики	70,8% педагогічних працівників, які викладають

кадрового забезпечення	навчальні дисципліни зі спеціальності, - спеціалісти вищої категорії, з них: 5,9%-доктор наук, професор, 47,1% мають наукові ступені і вчені звання.
Специфічні характеристики інформаційно- методичного забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Івано-Франківського коледжу Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» та авторських розробок науково-педагогічних та педагогічних працівників.
9 Академічні права	
Академічні права випускників	Продовження освіти за програмою підготовки першого рівня вищої освіти.

4. РОЗПОДІЛ ЗМІСТУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ ЗА ГРУПАМИ КОМПОНЕНТІВ ТА ЦИКЛАМИ ПІДГОТОВКИ

Таблиця 2

№ п/п	Цикл підготовки	Обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (кредитів / %)		
		Обов'язкові компоненти освітньої програми	Вибіркові компоненти освітньої програми	Всього за весь термін навчання
1	2	3	4	5
1.	Цикл соціально-гуманітарної підготовки	32,3/21,5		32,3/21,5
2.	Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки	20,3/13,5		20,3/13,5
3.	Цикл професійної та практичної підготовки	66/44	31,5/21	66/44
Всього за весь термін навчання		118,6/79	31,5/21	150/100

5. ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Таблиця 3

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, дипломний проект)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти спеціальності			
<i>1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки</i>			
ГСП 1.1	Основи філософських знань	1.5	екзамен
ГСП 1.2	Історія України	1,5	екзамен
ГСП 1.3	Українська мова за професійним спрямуванням	2.3	екзамен
ГСП 1.4	Історія української культури (художня культура)	1,5	диф. залік
ГСП 1.5	Основи психології	1,5	диф. залік
ГСП 1.6	Соціологія	1,5	диф. залік
ГСП 1.7	Правознавство (Основи правознавства)	1,5	диф. залік
ГСП 1.8	Етика й естетика	1,5	диф. залік
ГСП 1.9	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6	екзамен
ГСП 1.10	Друга іноземна мова(нім.) за професійним спрямуванням	4.5	екзамен
ГСП 1.11	Фізичне виховання	4.5	диф. залік

Продовження таблиці 3

ГСП 1.12	Технологія (Історія розвитку світового туризму та готельного господарства)	3	екзамен
ГСП 1.13	Правове регулювання в туристичній діяльності	1,5	диф. залік
Всього за цикл:		32,3	
1	2	3	4
<i>2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загально-економічної підготовки</i>			
ФПНЗЕП 2.14.	Економіка (економічна теорія)	1,5	диф. залік
ФПНЗЕП 2.15.	Вища математика	3	диф. залік
ФПНЗЕП 2.16.	Безпека життєдіяльності	3,5	диф. залік
ФПНЗЕП 2.17.	Інформаційні системи і технології	3	диф. залік
ФПНЗЕП 2.18.	Бухгалтерський облік	3,5	диф. залік
ФПНЗЕП 2.19.	Країнознавство	2	екзамен
ФПНЗЕП 2.20.	Інформатика і комп'ютерна техніка	2,3	екзамен
ФПНЗЕП 2.21.	Екологія	1,5	диф. залік
Всього за цикл:		20,3	
<i>3. Цикл професійної та практичної підготовки</i>			
ПП 3.22	Організація та технологія обслуговування в	12	екзамен
ПП 3.23	Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	диф. залік
ПП 3.24	Будівлі і устаткування	3	екзамен
ПП 3.25	Гігієна і санітарія	1,5	екзамен
ПП 3.26	Економіка підприємства	1,5	екзамен
ПП 3.27	Основи менеджменту	3	екзамен
ПП 3.28	Основи маркетингу	3	диф. залік
ПП 3.29	Охорона праці в галузі	3	диф. залік
ПП 3.30	Навчальна практика	1,5	

ППЗ.31	Технологічна практика	4,5	диф. залік
ППЗ.32	Виробнича практика	24	диф. залік
ППЗ.33	Атестація (комплексний фаховий екзамен)	1,5	екзамен
ППЗ.34	Атестація (іноземна мова)	1,5	екзамен
Всього за цикл:		66	
Всього за групу компонентів:		118,5	
4. Цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу (вибіркові дисципліни)			
ВБ 3.35	Іноземна мова (англ.) готельного та туристичного бізнесу	7,5	екзамен
ВБ 3.36	Друга іноземна мова (нім.) готельної та туристичної індустрії	9	екзамен
ВБ 3.38	Польська мова	10,5	диф. залік
ВБ 3.39	Світове готельно-ресторанне господарство	1,5	екзамен
ВБ 3.40	Географія туризму	1,5	диф. залік
ВБ 3.41	Професійний етикет	1,5	диф. залік
Всього за цикл:		31,5	
Всього за вибіркові компоненти		31,5	
Всього за освітню програму		150	

6. ФОРМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Атестація здобувачів початкової вищої освіти - це встановлення відповідності рівня та обсягу знань, умінь та компетентностей здобувача вищої освіти, який навчається за освітньою програмою, вимогам стандартів вищої освіти.

Атестація випускників спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться у формі складання комплексного кваліфікаційного державного екзамену та державного екзамену з іноземної мови(за професійним спрямуванням) та завершується видачею документа встановленого зразка про присвоєння кваліфікації молодшого спеціаліста-фахівця з готельно-ресторанної справи. Атестація здійснюється відкрито і публічно Екзаменаційною комісією.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у коледжі передбачає:

- 1) визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти;
- 2) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітньої

програми;

3) щорічне оцінювання здобувачів початкової вищої освіти на інформаційних стендах, на офіційному веб-сайті коледжу тощо;

4) забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу;

5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу у коледжі за освітньою програмою спеціальності.

Гарант
освітньої програми

кандидат економічних наук, доцент
Лояк Лілія Миколаївна