

## КОНЦЕПЦІЯ

освітньої діяльності Житомирського економіко-гуманітарного інституту вищого навчального закладу «Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна» з підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм»

<b>Код та найменування спеціальності</b>	242 «Туризм»
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень 7 рівень НРК України, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
<b>Орієнтовний перелік спеціалізацій та освітніх програм</b>	Освітньо-професійна програма «Туризм» з підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня у галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 242 «Туризм» схвалена Вченою радою Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна» 25 квітня 2019 р. Протокол №2

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи та строк навчання – 240 кредитів / 3 роки 10 місяців  
Професійні стандарти, на дотримання яких планується спрямувати навчання (у разі їх наявності).

**Перелік компетентностей випускника, перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти:**

<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми під час професійної діяльності в галузі туризму або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів у закладах туристичної діяльності, що характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
<b>Загальні компетентності</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Володіння основами знань фундаментальних наук в обсязі, необхідному для освоєння загальнопрофесійних дисциплін.</li><li>2. Володіння базовими знаннями іноземної мови; здатність до вільного володіння іноземною мовою як засобом ділового спілкування.</li><li>3. Наявність базових уявлень про основи філософії, психології, соціології, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до естетичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки і права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати у професійній і соціальній діяльності.</li><li>4. Здатність дотримуватись основ здорового способу життя, організації і методики найбільш ефективних видів і форм раціональної рухової діяльності й уміння застосовувати їх на практиці у своїй фізичній активності.</li></ol>

5. Розуміння соціальних аспектів природокористування, соціально-екологічних проблем захисту довкілля; знання правових аспектів охорони навколишнього середовища.
6. Володіння базовими фундаментальними знаннями в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; здатність до управління інформацією та навички роботи з комп'ютером; володіння сучасними комп'ютерно-телекомунікаційними технологіями.
7. Здатність до аналізу, синтезу та застосування знань на практиці.
8. Здатність здійснювати пошук та аналізувати інформацію з різних джерел; володіння дослідницькими навичками.
9. Здатність до письмової та усної комунікації українською мовою; застосування норм сучасної української літературної мови у професійній сфері; здатність до вільного володіння українською мовою як засобом ділового спілкування.
10. Володіння основами знань функціональності, стилями української літературної мови, жанрами реалізації стилів, власними мовними особливостями.
11. Орієнтування в базових категоріях, поняттях та законах функціонування суспільного виробництва та особливостях їх прояву в різних типах економічних систем; розуміння існуючих нормативних документів та правильності їх застосування.
12. Володіння особливостями комунікаційної діяльності, теоретичними аспектами самопрезентації; уміння ефективно спілкуватися на професійному та соціальному рівнях; креативність, здатність до системного мислення; здатність адаптуватись до нових ситуацій, переоцінювати накопичений досвід, аналізувати свої здібності.
13. Володіння базовими знаннями з питань охорони праці (нормативно-технічна документація, права та обов'язки службовців на підприємстві, а також показники витрат і ефективності заходів із поліпшення умов та охорони праці на підприємстві).
14. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні рішення; працювати як індивідуально, так і в команді.

	<p>15. Особистісна компетенція до самовдосконалення (здатність учитися; здатність до критики й самокритики, наполегливість у досягненні мети, турбота про якість виконуваної роботи, креативність, здатність до системного мислення).</p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Володіння знаннями з різних видів розміщення закладів, їх класифікації, інженерного обладнання, його будови, принципів дії, технічних характеристик; знання вимог щодо проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель.</li> <li>2. Володіння знаннями з обчислювальної техніки та програмування, навичками роботи з комп'ютером для вирішення задач спеціальності; використання сучасних інформаційних систем, технологій і прикладних програм формування, просування і реалізації туристичних послуг; застосування систем управління базами даних у сфері туризму.</li> <li>3. Компетентність у плануванні, проектуванні та виконанні наукових досліджень зі стадії постановки задачі до оцінювання і розгляду результатів та отриманих даних, що включає вміння вибрати потрібну техніку та процедури.</li> <li>4. Володіння та використання сучасних комп'ютерних і комунікативних технологій, прикладних у туризмі.</li> <li>5. Здатність застосовувати нормативно-технологічну документацію, регламентуючу діяльність закладу туристичного підприємства; вільно володіти інформацією щодо видів і форм готельних підприємств та особливостей їх діяльності; розуміти понятійний апарат індустрії гостинності та нормативно-правової бази регулювання готельної індустрії.</li> <li>6. Розуміння функцій, обов'язків та прав структурних підрозділів, технології діяльності служби прийому та розміщення в різних категоріях готелів; володіння основними напрямками і тенденціями розвитку підприємств ресторанного та готельного господарства, стану інфраструктури, організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного і готельного господарства різних типів та класів; узгодження і затвердження проектної документації.</li> <li>7. Знання основних принципів розміщення готелів, методики розробки техніко-економічного обґрунтування проекту, порядку виконання технологічних розрахунків та їх загальної</li> </ol>

характеристики; знання особливостей та функціональних можливостей комп'ютерної системи автоматизованого проектування AutoCAD; знання алгоритмів побудови графічних об'єктів, порядок нанесення розмірів та здійснення написів у системі AutoCAD; готовність використовувати оптимальні технологічні процеси у виробництві готельного та ресторанного продукту (послуги), в тому числі відповідно до вимог споживачів.

8. Знання основних понять та принципів управління якістю, вимог до документації системи управління якістю; знання вимог до постійного поліпшення, ефективності та результативності діяльності організацій, що надають ресторанні і готельні послуги.
9. Розуміння санітарно-гігієнічних особливостей впливу факторів зовнішнього середовища на організм туристів, питань особистої гігієни та режиму дня, гігієнічних особливостей раціонального харчування туристів; організації державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо); дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової продукції, а також під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері.
10. Орієнтація в особливостях маркетингової діяльності в готельному бізнесі; знання основних засобів і методів маркетингу та особливостей їх використання в індустрії гостинності; знання класифікації логістичних систем за різними ознаками, характеристики складської підсистеми в межах логістичної системи, організаційної структури логістичного підрозділу на підприємстві та видів дистрибутивних каналів і мереж; використання прогресивних методів планування та форм організації виробництва, а також показників оцінки результативності діяльності підприємства; знання нормативно-правових основ регулювання бухгалтерського обліку та аудиту.
11. Знання теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів, технічних характеристик, номенклатури, принципів дії та функціонального призначення

устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; володіння знаннями з функціонального призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства.

12. Володіння теоретичними і практичними основами організації роботи та вільне володіння інформацією щодо умов життя, режимів і структури харчування, а також особливостей приготування страв та кулінарних виробів у країнах світу.

13. Знання сутності і форм підприємницької діяльності, механізмів і витрат при створенні фірми, функцій і правил поведінки бізнесмена, принципів і сутності господарських рішень, що приймаються у підприємницькій діяльності, порядку ліцензування певних видів підприємництва; розуміння сутності сучасної теорії споживчої поведінки, потреби та мотивації; знання поведінкової реакції на покупку та моделей поведінки споживача на споживчому та промисловому ринках, їхньої специфіки.

14. Володіння основами понять, категорій та інструментарію мікро- та макроекономічного аналізу, основ особливостей провідних шкіл мікро- та макроекономічного напрямку; вміння розрізняти природу мікро- і макроекономічних проблем та механізмів їх вирішення, а також закономірностей ринкового механізму мікро- і макроекономічних процесів та механізму державного регулювання економіки; знання основних термінів, понять, нормативно-правових актів, що регулюють суспільні відносини в галузі.

15. Здатність знаходити організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, готовність нести за них відповідальність; володіння знаннями та вмінням аналізувати рівень обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг, витрати та результати діяльності функціональних підрозділів закладу туристичних підприємств, робити відповідні висновки; готовність до сервісної діяльності у відповідності до етнокультурних, історичних та релігійних традицій.

16. Уміння досліджувати проблему та визначати обмеження, в тому числі зумовлені проблемами сталого розвитку, впливу на навколишнє

	середовище та безпеку життєдіяльності.
<b>Орієнтовний перелік професійних кваліфікацій, які планується надавати</b>	<p>Туроператор туристичної агенції; турагент (менеджер) туристичної агенції; екскурсовод; інструктор, інспектор із туристичних подорожей; референт із туризму; інструктор із туризму; фахівець готельно-ресторанної сфери; фахівець із туризму в органах виконавчої влади; технік у проектно-розшукових, планових державних, комерційних, геоінформаційних та інших установах природознавчого, економічного, адміністративно-управлінського, туристичного, екологічного і природоохоронного профілів; викладач вищої школи з туризму;</p> <p>4222 Службовці з інформування (довідок) (адміністратор; адміністратор залу; адміністратор черговий; черговий відповідальний по міністерству (бюро довідок); черговий із видавання довідок (бюро довідок); черговий по роботі із представниками Інтуриста та управління з обслуговування дипломатичного корпусу; черговий інформаційно-довідкової служби; черговий у більярдному залі).</p> <p>Мають право продовжити навчання на другому (магістерському) рівні вищої освіти.</p>

**Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання.**

Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання – повна загальна середня освіта, диплом молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра).

**Порядок оцінювання результатів навчання.**

Підсумкова атестація здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 242 «Туризм» здійснюється у формі захисту бакалаврської кваліфікаційної роботи.