

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
"ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ТЕХНОЛОГІЙ, БІЗНЕСУ ТА ПРАВА
ВОЛИНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ЛЕСІ УКРАЇНКИ"**

Розглянуто і схвалено на засіданні педагогічної ради фахового коледжу (протокол № 4 від 25.03.2024)

Затверджено і введено у дію наказом директора фахового коледжу (наказ від 25.03.2024 № 35-од)

Директор, голова педагогічної ради

Станіслав ЩЕБЛЮК



**КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
за спеціальністю
241 Готельно-ресторанна справа**

Розглянуто і рекомендовано до розгляду педагогічною радою фахового коледжу (протокол циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи № 2 від 16.03.2024)



1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

У сучасних умовах функціонування економіки України в кожній її галузі відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснюється аналіз сучасного стану, окреслюються перспективи на майбутнє. Ці процеси характерні також для сфери готельно-ресторанного бізнесу, яка спрямована на отримання прибутку через надання різноманітних послуг у вигляді житла, харчування, транспортного та іншого сервісу. Розвиток спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в Україні особливо актуальний, оскільки саме завдяки цій галузі Україна може поліпшити соціально-економічну ситуацію.

Інноваційність є основною характеристикою сучасної економіки. У наш час науково-технічного прогресу інновації в готельно-ресторанних комплексах відіграють чи не головну роль у висококонкурентній боротьбі таких об'єктів за кожного споживача. Застосування новизни та модернізму у технологіях готельно-ресторанного бізнесу дозволяє готельерам/рестораторам забезпечувати ефективність свого господарства, створювати інноваційний готельний і ресторанный продукт та впроваджувати його в діяльність, знаходити нові резерви підвищення якості обслуговування, ефективної охорони номерів і майна гостей, надання нових додаткових послуг тощо.

Практика готельно-ресторанного бізнесу, конкуренція в галузі, економічні реалії з їх складними внутрішньогосподарськими умовами та відносинами значно ускладнили підприємницьку діяльність на ринку послуг, зумовили нові закономірності розвитку спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Це вимагає постійного вдосконалення і поглиблення існуючих наукових теорій, зокрема перегляду підходів і принципів управління та розвитку підприємницької діяльності в регіональному туризмі, адаптації наукових концепцій та інструментів у підприємницькому середовищі до сучасних економічних умов з урахуванням галузевої специфіки.

Сьогодні ключовим показником ефективності готельно-ресторанного бізнесу є відсутність збитків та об'єктів, які потребують дотацій. Основним чинником економічного виживання закладів сфери готельно-ресторанного господарства є поєднання двох принципів: системності (розуміння стратегічних цілей, система контролю, прозорі внутрішні процеси та аналітика) і гнучкості (швидкість прийняття креативних, нестандартних рішень). Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа вивчає можливі кроки, до яких можуть вдатися заклади готельно-ресторанного бізнесу з метою утримання позицій на ринку, а саме: заміна одних складників страви іншими, гнучке оновлення стравопису, створення власних ланцюгів поставок, організація власного імпорту, застосування інноваційних інформаційних технологій у роботі підприємства, суворий контроль доходів та витрат, відкриття нових закладів у безпечних регіонах України або за кордоном, релокація бізнесу в інші регіони України, тимчасова відмова від маркетингових заходів, зміна форми оплати праці та робочих графіків тощо.

Підготовка фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа має на меті підготовку фахівців, здатних самостійно виконувати спеціалізовані сервісно-виробничі чи навчальні завдання у сфері готельно-ресторанного господарства у процесі навчання, в нестандартних ситуаціях нести відповідальність за результати своєї діяльності і діяльності інших осіб та базується на сучасних загально-наукових методах, положеннях та узагальнених практиках у сфері обслуговування споживачів.

Відокремлений структурний підрозділ "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (далі – ФКТБП ВУ імені Лесі Українки) є структурним підрозділом Волинського національного університету імені Лесі Українки, що дає можливість здійснювати підготовку фахівців у системі ступеневої освіти. З метою реалізації академічних прав випускників за



спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, вони мають можливість продовжити навчання на географічному факультеті Волинського національного університету імені Лесі Українки.

2. МІСІЯ, ЦІЛІ, ПРИНЦИПИ ТА КРИТЕРІЇ

Концепція освітньої діяльності є основним програмним документом ФКТБП ВНУ імені Лесі Українки, що визначає політику закладу освіти з підготовки фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа та встановлює стратегічні цілі, принципи і критерії ефективності підготовки фахових молодших бакалаврів. Ця концепція спрямована на створення системи освітньої діяльності, яка здатна задовільнити встановлені і перероблені потреби окремої особи та суспільства, держави і спиратися на такі стратегічні цілі:

1. Освітня діяльність ґрунтується на сучасних інноваційних технологіях навчання, регіональній спрямованості та актуалізації змісту навчання відповідно до сучасних віянь науки і техніки.
2. Для кожної освітньої компоненти чітко сформульовані загальні та спеціальні компетенції, очікувані результати навчання.
3. Реалізація цієї концепції передбачає забезпечення стійкого взаємозв'язку теоретичного та практичного навчання.
4. Освітня діяльність за цією спеціальністю здійснюється з урахуванням побажань учасників освітнього процесу та експертну думку стейкхолдерів щодо покращення підготовки фахівців.
5. Зміцнення кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.
6. До вирішення проблем якості освіти постійно залучаються учасники освітнього процесу.
7. Забезпечення функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти.

Отже, основними принципами реалізації концепції є: інноваційність, системність, неперервність освіти, фаховість, науковість, студентоорієнтоване навчання, мобільність та державно-приватне партнерство.

Критерієм ефективності підготовки фахових молодших бакалаврів з готельно-ресторанної справи є рівень теоретичної та практичної готовності фахівця до самостійної відповідальної професійної діяльності, вирішення актуальних питань у сфері готельно-ресторанного господарства.

3. ПЕРЕЛІК ОСВІТНІХ ПРОГРАМ, ЇХ КОМПОНЕНТ ТА ЗАСОБІВ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

За спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа здійснення підготовки фахових молодших бакалаврів передбачено за однією освітньо-професійною програмою "Ресторанне обслуговування".

Перелік освітніх компонент Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра "Ресторанне обслуговування". Найменування освітніх компонент: Економічна теорія, Історія: Україна і світ, Іноземна мова за професійним спрямуванням, Інформатика, Історія мистецтва, Українська мова за професійним спрямуванням, Фізична культура, Цивільний захист, безпека життєдіяльності та охорона праці, Барна справа, Бухгалтерський облік, Економіка підприємства, Курсовий проєкт із організації обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, Маркетинг, Менеджмент, Організація виробництва у закладах ресторанного господарства, Організація обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів, Технологія виробництва кулінарної продукції, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Навчальна практика, Навчально-виробнича практика, Переддипломна



практика, Етнічні кухні, Інновації в готельно-ресторанному бізнесі, Основи зарубіжного сервісу, Основи стандартизації, метрології та управління якістю, Кухні народів світу, Організація готельно-ресторанної справи, Основи індустрії гостинності, Стандарти сервісу в готельно-ресторанному бізнесі.

Освітня діяльність за Освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра "Ресторанне обслуговування" передбачає такі **професійні аспекти**:

- застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності, знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України, пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування;
- спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій, застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності;
- застосовувати принципи соціальної відповідальності та громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків;
- застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності, здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань, координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій;
- здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій;
- здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів, оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності, контролювати якість продукції і послуг закладів готельно-ресторанного господарства.

Особливостями Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра "Ресторанне обслуговування" є: набуття здобувачами фахової передвищої освіти теоретичних знань, умінь, навичок та інших компетентностей, достатніх для проведення професійної діяльності. Освітньо-професійна програма передбачає інтеграцію фахової підготовки та бізнесу. Програма базується на сучасних наукових знаннях про теорію, методику та технології готельно-ресторанної справи, їх застосування для ефективної діяльності бізнесу, традиційних та інноваційних підходах до їх вирішення.

Засоби, необхідні для провадження освітньої діяльності за Освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра "Ресторанне обслуговування". Засобами навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти є затверджені освітньо-професійна програма та навчальний план до неї, програми навчальних дисциплін та програми практик, що відповідають вимогам освітньо-професійної програми.

Засобами матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти є: наявність документів, оформлених відповідно до вимог законодавства, які підтверджують право власності та користування майном для провадження освітньої діяльності; забезпечення навчальними кабінетами та лабораторіями, включаючи комп'ютерні робочі місця (комп'ютерна техніка зі строком експлуатації не більше восьми років), обладнання та устаткування, спортивна зала та спортивний майданчик (стадіон), медичний пункт, бібліотека з читальною залом, актовий зал та їдальня; забезпечення навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням становить не менше 20 відсотків кількості навчальних аудиторій. Площа навчальних приміщень для здійснення освітнього процесу



становить не менше 2,4 кв. метра на одного здобувача освіти з урахуванням не більше трьох змін навчання та ліцензованих обсягів усіх чинних ліцензій.

Засобами інформаційного забезпечення освітньої діяльності на рівні фахової передвищої освіти є: наявність у кожного здобувача освіти по одному примірнику підручника із обов'язкових (базові та вибірково-обов'язкові) предметів із забезпеченням постійного доступу до їх електронних версій (ця освітньо-професійна програма передбачає здобуття профільної середньої освіти), відповідність такого забезпечення підтверджена наявністю безстрокової ліцензії на провадження освітньої діяльності за рівнем профільної середньої освіти з ліцензованим обсягом 500 осіб (розпорядження голови Волинської обласної державної адміністрації від 21.05.2021 № 274). Також на кожних п'ять здобувачів освіти припадає не менше одного підручника (навчального посібника, конспекту лекцій, хрестоматій тощо) з навчальних дисциплін (спеціальних курсів) згідно з переліком рекомендованої літератури та забезпечено постійний доступ до їх електронних версій в електронній бібліотеці фахового коледжу (<https://sites.google.com/view/ctbl-library>), а у бібліотеці (у тому числі в електронній формі) є у наявності не менше двох різних найменувань фахових періодичних видань відповідного (спорідненого) профілю цієї спеціальності.

4. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТОВІ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ТА/АБО ПРОФЕСІЙНОМУ СТАНДАРТУ, НА ДОТРИМАННЯ ЯКИХ ПЛАНУЄТЬСЯ СПРЯМУВАТИ ОСВІТНЮ ДІЯЛЬНІСТЬ

Освітньо-професійна програми "Ресторанне обслуговування" та Концепції освітньої діяльності за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа відповідає Стандарту фахової передвищої освіти 241 Готельно-ресторанна справа (затверджений наказом МОН України від 13.07.2021 № 803) та Стратегії розвитку ФКТБП ВНУ імені Лесі Українки на 2022-2027 роки.

Професійний стандарт за цією спеціальністю відсутній.

Голова циклової комісії харчових технологій та
готельно-ресторанної справи

Тетяна НОВОСАД