ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИВАТНОГО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ
«СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УПІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА»

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
з надання освітніх послуг
у сфері фахової передвищої освіти

за спеціальністю J2 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

ЗАТВЕРДЖЕНО
Вченою радою Східноєвропейського
університету імені Рауфа Аблязова
Протокол від «03» червня 2024 р. № 03/24

Ректор Східноєвропейського університету
імені Рауфа Аблязова
_____ Ія ЧУДАЄВА

Черкаси 2024

КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ
ПРИВАТНОГО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ
«СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ РАУФА АБЛЯЗОВА»

з підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Спеціальність — J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Рівень освіти: фахова передвища освіта,

5 кваліфікаційний рівень за Національною рамкою кваліфікації, згідно із Законом України «Про фахову передвищу освіту».

Ступінь освіти: фаховий молодший бакалавр

Загальний обсяг у кредитах ЄКТС та строки навчання: 120 кредитів ЄКТС, термін навчання — 1 рік 10 місяців.

Назва освітньо-професійної програми: «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» є нормативним документом, в якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки,визначається місце фахівця в структурі господарства держави і вимоги до його компетентностей, інших соціально важливих властивостей та якостей,і розроблена на основі Стандарту фахової передвищої освіти, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Акцент освітньо-професійної програми робиться на підготовці фахівців, здатних розв’язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного господарства та кейтерингу або у процесі навчання.

Орієнтація освітньо-професійної програми. Освітньо-професійна програма орієнтується на новітні результати у галузі організації і діяльності закладів сфери обслуговування ; напрями адаптації до стандартів ЄС. Програма базується на досягненнях сучасної науки та практики сфери обслуговування та орієнтує на напрямки досліджень, на яких може будуватися подальша професійна діяльність.

Мета освітньо-професійної програми з підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» передбачає формування теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого забезпечення учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг та кейтерингу його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування та кейтерингу, просування та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно-ресторанному ринку, його супроводу тощо.

Концепція освітньої діяльності на спеціальності передбачає:

- формування у здобувачів фахової передвищої освіти комплексу знань, умінь і навичок для застосування в професійній діяльності в галузі сфери обслуговування, спрямованих на професійний підхід до вирішення виробничих питань у сфері готельно-ресторанного господарства та кейтерингу;

- засвоєння здобувачами освіти сучасних методів та способів отримання, представлення, обробки, аналізу, передачі та збереження інформації;

- оволодіння методами обслуговування споживачів готельно- ресторанних послуг та кейтерингу на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- сприяння розвитку безперервної освіти та професійного навчання здобувачів освіти упродовж життя; – реалізація демократичної системи навчання.

п /п	Код н/д	Освітні компоненти	Передбачувані результати навчання	Необхідні засоби для провадження освітньої діяльності
Обов'язкові компоненти ОПП				
Обов'язкові освітні компоненти, що формують загальні компетентності				
1	ОК 1	Переговори та медіація	РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
2	ОК 2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.	Зал синхронного перекладу, лінгвістичні лабораторії. Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет- ресурсів.
3	ОК 3	Права, свободи та обов'язки в Україні	РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.

4	ОК 4	Історія української державності і культури	РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів
5	ОК 5	Стилістика ділового мовлення	РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів
6	ОК 6	Безпека життєдіяльності, охорона праці, екологія	РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 12. Здійснювати підбір технологічного уустаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів
7	ОК 7	Основи менеджменту	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів
8	ОК 8	Економіка підприємства	РН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів

9	ОК 9	Інформатика	РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності	Комп'ютерні лабораторії з програмним забезпеченням; Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів
10		Фізичне виховання		Спортивні зали, спортивний інвентар
Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності				
11	ОК 10	Інформаційні системи в готельно-ресторанному бізнесі	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 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічні документацію у професійній діяльності.	Комп'ютерні лабораторії з програмним забезпеченням; Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
12	ОК 11	Бухгалтерський облік у галузі	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
13	ОК 12	Захист прав споживача	РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з

			права, прав і свобод людини і громадянина України. 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 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
14	ОК 13	Основи сервісу	РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. 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 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
15	ОК 14	Організація готельного господарства	РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз	Лабораторія Готельного господарства Ліжка, шафи, набір постільної білизни, приладдя для прибирання, робоче місце адміністратора, СБ Garant ASUS TFT монітор 19"- 1 шт.

			інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
16	ОК 15	Діловодство	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
17	ОК 18	Друга іноземна мова (за професійним прямування)	РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.	Зал синхронного перекладу, лінгвістичні лабораторії. Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
18	ОК 17	Організація ресторанного господарства	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних	Лабораторія Ресторанного господарства Приладдя та засоби для сервірування, оздоблення Лабораторія Технології приготування їжі Приладдя та засоби для сервірування,

			інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	оздоблення, Варочна поверхня; Слайсер Мікрохвильова піч; Холодильник; Гриль електричний, Фритюрниця, Чайник, Кухонні столи; Міксери; тендерайзер для картоплі, Посуд, сушка для посуду; дошки розробні, овочечистки, пательні, сокодавилкн, миски, набори сервіровочні, сотейники. Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
19	ОК 18	Організація кейтерингової діяльності	РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Лабораторія Ресторанного господарства Приладдя та засоби для сервірування, оздоблення Лабораторія Технології приготування їжі Приладдя та засоби для сервірування, оздоблення, Варочна поверхня; Слайсер Мікрохвильова піч; Холодильник; Гриль електричний, Фритюрниця, Чайник, Кухонні столи; Міксери; тендерайзер для картоплі, Посуд, сушка для посуду; дошки розробні, овочечистки, пательні, сокодавилкн, миски, набори сервіровочні, сотейники. Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
20	ОК 19	Організація готельного господарства (курсова робота)	РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов’язків.	Лабораторія Готельного господарства Ліжка, шафи, набір постільної білизни, приладдя для прибирання, робоче місце

			РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	адміністратора, СБ Garant ASUS TFT монітор 19» Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
21	ОК 32	Навчальна практика	РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Набуття практичних навичок на базах практик Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
22	ОК 33	Виробнича практика	РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у	Набуття практичних навичок на базах практик

			професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.
23	ОК 35	Кваліфікаційний іспит	РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв’язання професійних завдань.	Мультимедійний комплект: мультимедійний проектор; настінний екран, дозволяє забезпечити проведення занять з використанням авторських презентаційних навчальних матеріалів та навчальних інтернет-ресурсів.

2. Інформація про відповідність стандарту фахової передвищої освіти, відповідно до якого впроваджується освітня діяльність

Освітньо–професійна програма «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр відповідає Стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 № 803.

Освітня діяльність Фахового коледжу Приватного закладу вищої освіти «Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова» здійснюється на підставі Положення про Фаховий коледж Приватного закладу вищої освіти «Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова» (2021), Положення про організацію освітнього процесу у Фаховому коледжі Приватного закладу вищої освіти «Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова» (2023).

3. Опис освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» підготовки фахівців рівня фахової передвищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги».

Освітньо-професійна програма орієнтується на новітні результати у галузі організації і діяльності закладів сфери обслуговування; напрями адаптації до стандартів ЄС. Програма базується на досягненнях сучасної науки та практики сфери обслуговування та орієнтує на напрямки досліджень, на яких може будуватися подальша професійна діяльність. Програма націлена на отримання студентами концептуальних знань щодо діяльності готельно-ресторанної сфери, формуванні інноваційного мислення і практичної реалізації сформованих загальних і спеціальних компетентностей, здійснення освітнього процесу з урахуванням сучасної ситуації у галузі сфери надання послуг.

Мета освітньо-професійної програми спрямована на формування теоретичних знань і практичних умінь та навичок, необхідних для висококваліфікованого

забезпечення учасників готельно-ресторанної діяльності готельним продуктом та якісного надання готельно-ресторанних послуг та кейтерингу його споживачам, а також здатностей та компетентностей щодо інтеграції новітніх технологій готельно-ресторанного обслуговування та кейтерингу, просування та реалізації готельно-ресторанного продукту на готельно- ресторанному ринку, його супроводу тощо. Характерною особливістю цієї програми є її міждисциплінарний характер, що надає можливість випускникам отримати широкий спектр теоретичних знань, практичних умінь, навичок та компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у різних сферах професійної діяльності та вигідно реалізувати себе на ринку праці.

Особливу увагу в програмі зосереджено на ґрунтовну практичну підготовку, що позволить сформувати професійний підхід до вирішення практичних завдань у готельно-ресторанній справі, профілюючих підприємствах і в організаціях, що здійснюють свою діяльність у галузі сфери послуг.

3.1 Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач рівня фахової передвищої освіти:

3.1.1 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.

3.1.2 Загальні компетентності:

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.

3.1.3 Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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.

3.2 **Після завершення навчання за освітньо-професійною програмою** фахівець з готельно-ресторанної справи та кейтерингу отримує достатню підготовку для роботи на підприємствах готельно-ресторанного господарства різних форм власності, здатний виконувати професійну роботу згідно з Державним класифікатором професій ДК 003:20l0 за такими класифікаційним угрупуванням і професійними назвами робіт:

3414 Фахівець з готельного обслуговування;

3414 Фахівець із конференц-сервісу;

3414 Фахівець з організації дозвілля;

3414 Фахівець із спеціалізованого обслуговування;

3414 Організатор туристичної і готельної діяльності;

4222 Адміністратор (господар) залу.

Перелік посад, які може обіймати випускник, не є вичерпним.

Рекомендовано продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів 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.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

3.3 Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання

Особа має право здобувати ступінь фахового молодшого бакалавра за наявності в неї базової загальної середньої освіти або повної загальної середньої освіти. Можливий вступ на навчання за скороченим терміном навчання на основі диплома кваліфікованого робітника. Абітурієнти повинні мати державний документ про освіту встановленого зразка.

3.4 Порядок оцінювання результатів навчання

У Фаховому коледжі Приватного закладу вищої освіти «Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова» для здобуття рівня фахової передвищої освіти, ступінь фаховий молодший бакалавр зі спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», використовуються інтерактивні, проєктні, проблемні, контекстні, інформаційно-комп'ютерні, саморозвиваючі технології навчання.

Поточний контроль знань здійснюється на основі усного та письмового опитування, контрольних робіт, презентацій, написання рефератів, звітів з лабораторних та практичних робіт, семінарів, захисту курсових робіт.

Оцінювання освітньо-професійної та практичної підготовки здобувача рівня фахової передвищої освіти під час проведення атестації проводять за 100-бальною шкалою, 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти ОПП «Готельно- ресторанна справа та кейтеринг» спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» здійснюється у формі кваліфікаційного іспиту. Кваліфікаційний іспит спрямований на перевірку досягнень результатів навчання, визначених Стандартом, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки від 13.07.2021 № 803 «Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Фаховий коледж СУРА на підставі рішення екзаменаційної комісії присуджує особі, яка продемонструвала відповідність результатів навчання вимогам ОПП «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», освітньо-професійний ступінь фахового молодшого бакалавра та присвоює освітню кваліфікацію фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу. Особі, яка успішно виконала відповідну ОПП, видають диплом фахового молодшого бакалавра. Атестація здійснюється відкрито і публічно.

3.5 Основна мета освітньої діяльності коледжу за J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» за рівнем фахової передвищої освіти є професійна підготовка фахівців, здатних розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних знань, різних прийомів та методів роботи.

4. При провадженні освітньої діяльності передбачається дотримання вимог наступних офіційних документів:

1. Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VlII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text

2. Закон України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019. № 2745-VIII URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19#Text

3. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 № 1341. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text

4. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти» від 29.04.2015 N 266 (із змінами). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text

5. Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Концепції розвитку громадянської освіти в Україні від 03.10.2018 № 710-р URL :https:// https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/710-2018-%D1%80#Text

6. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів фахової передвищої освіти» від 13.07.2020 № 918 URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/2020/12/28/Nakaz%20918%20vid%2013.07.2020.pdf

7. Наказ Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384 «Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти» URL: https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf

8. Наказ Міністерства освіти і науки України від 01.05.2018 № 570 «Про затвердження типової освітньої програми профільної середньої освіти закладів освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів на основі базової загальної середньої освіти» URL https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0570729-18#Text

9. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти в галузі знань 24 Сфера обслуговування за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, затверджена педагогічною радою Фахового коледжу Приватного закладу вищої освіти «Східноєвропейський університет імені Рауфа Аблязова» , протокол № 03/24 від

28.05.2024.

Директорка Фахового коледжу СУРА **Анна НОВАК**