

**ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

ВВЕДЕНО В ДІЮ

Наказ ректора

Полтавського університету економіки і торгівлі

№ 34-Н від 29 січня 2025 року

Ректор  Олексій НЕСТУЛЯ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішенням Вченої ради

Полтавського університету економіки і торгівлі

Протокол № 1 від 29 січня 2025 року

Голова Вченої ради

 Олексій НЕСТУЛЯ



КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

**Полтавського фахового коледжу
Полтавського університету економіки і торгівлі
щодо здійснення підготовки здобувачів фахової передвищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги**

Концепція освітньої діяльності щодо підготовки здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги розроблена робочою групою у складі:

керівник робочої групи (гарант освітньо-професійної програми):

ВОЛОДЬКО Ольга – спеціалістка вищої категорії, к.т.н., доцентка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

члени робочої групи:

КИРНИС Наталія – спеціалістка вищої категорії, к.е.н., викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

РИБАКОВА Світлана – спеціалістка, викладачка Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі;

особи, залучені до роботи робочої групи (за згодою):

ОДНОЙКО Наталія – директорка ПП «Алмаз-Полтава», м. Полтава;

БАЛАБАН Микола – власник мережі ресторанних закладів «Криниця», м. Полтава;

КРАСНОМОВЕЦЬ Вікторія – к.е.н., доцентка, доцентка кафедри туризму і готельно-ресторанної справи Навчально-наукового інституту економіки і права Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького;

НЕКТОВА Олена – випускниця спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ (2021 р.), менеджер з персоналу, розвитку та навчання готелю «Holiday Inn Kyiv», м. Київ.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	5
ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛЕДЖУ.....	7
МЕТА, ПРИНЦИПИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ	9
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ НЕОБХІДНИМИ ЗАСОБАМИ ПРОВАДЖЕННЯ	11

ВСТУП

Готельно-ресторанна справа та кейтеринг є важливими складовими індустрії гостинності, яка має значний вплив на розвиток економіки України. Полтавська область володіє великим потенціалом для розвитку готельно-ресторанного бізнесу завдяки своєму стратегічному розташуванню, туристичним ресурсам і активному розвитку інфраструктури гостинності.

Розвиток місцевої економіки та підприємницької діяльності стимулює відкриття нових закладів гостинності та розширення вже існуючих. Збільшення внутрішнього та міжнародного туризму підвищує потребу у підготовці кваліфікованих кадрів для готельно-ресторанної індустрії.

Національна доктрина розвитку освіти в Україні передбачає пошук оптимальних шляхів підготовки фахівців, здатних успішно працювати в конкурентному середовищі та застосовувати інноваційні технології. Відповідно до цього, Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі ініціює впровадження освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» для здобуття рівня фахового молодшого бакалавра, що відповідає сучасним вимогам ринку праці. Запровадження цієї програми забезпечить не тільки підготовку кваліфікованих кадрів, а й сприятиме розвитку готельно-ресторанного бізнесу в регіоні.

Педагогічний колектив Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі – це команда висококваліфікованих фахівців широким колом наукових інтересів і високим рівнем педагогічної майстерності. Використовуючи сучасні методики та технології, вони ефективно передають здобувачам освіти як фундаментальні теоретичні знання, так і цінний практичний досвід.

Освітній процес у Полтавському фаховому коледжі спрямований на створення сприятливих умов для розвитку професійного мислення студентів, забезпечення їх необхідними методологічними інструментами для самовдосконалення та підтримки мотивації до обраної спеціальності.

Головним пріоритетом освітньо-професійної програми є поєднання теоретичних знань і практичних навичок, розвиток соціально-особистісних якостей та підготовка висококваліфікованих спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи, які володіють глибокими знаннями в галузі готельних і ресторанних послуг. Її реалізація допоможе випускникам адаптуватися до швидких змін у галузі, інтегруватися в європейський освітній простір і розширити свої можливості на вітчизняному та міжнародному ринках праці.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Код і найменування спеціальності – J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Рівень освіти – фахова передвища освіта.

Освітньо-професійна програма – Готельно-ресторанна справа підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за галуззю знань J Транспорт та послуги, спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Метою програми є підготовка фахівців нового покоління, здатних ефективно працювати у сфері готельно-ресторанного бізнесу та самостійно вирішувати спеціалізовані професійні завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності; впровадження лідерської парадигми в освітню діяльність; надання студентам знань, умінь та навичок на рівні найкращих світових стандартів відповідно до потреб суспільства та ринку; сприяння інтеграції до європейського і світового освітнього простору. Цілі відповідають підготовці фахівців з урахуванням аспектів розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Полтавському регіоні, візії Коледжу та стратегічній меті його розвитку.

Орієнтація освітньо-професійної програми: міждисциплінарний підхід у навчанні, що забезпечує комплексну підготовку студентів, враховуючи сучасні тенденції та реалії розвитку індустрії гостинності; реалізація практико-орієнтованого навчання через виробничу практику, практичні заняття на базі провідних підприємств галузі Полтавщини та освітні кейси з використанням знань та досвіду вітчизняних практиків і професіоналів готельного бізнесу; виховання лідерських якостей, креативного мислення, навичок ефективної комунікації та клієнтоорієнтованого сервісу, громадської свідомості та соціального партнерства за рахунок популяризації соціальних ініціатив.

Перелік основних компетентностей, якими повинен оволодіти здобувач освіти:

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 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.

Спеціальні компетентності:

- СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.
- СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та 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 та 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 та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.
- СК 8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.
- СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.
- СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.
- СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.
- СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Освітня діяльність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі ґрунтується на концептуальних засадах законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Про вищу освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про споживчу кооперацію», указів Президента України, постанов Кабінету Міністрів України, наказів Міністерства освіти і науки України, Положення про Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі й інших нормативно-правових актів.

Основною метою освітньої діяльності Полтавського фахового коледжу ПУЕТ за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» відповідно до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр», затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України № 803 від 13.07.2021 та наказу № 510 МОН України від 02.05.2023 р., є висококваліфікованих фахівців готельно-ресторанної справи для вітчизняного та міжнародного ринку праці, впровадження лідерської парадигми в освітню діяльність, надання студентам знань, умінь та навичок на рівні найкращих світових стандартів відповідно до потреб суспільства та ринку, сприяння інтеграції до європейського і світового освітнього простору.

Прийом на навчання здійснюється на основі базової середньої освіти (з одночасним виконанням освітньої програми профільної середньої освіти), повної середньої освіти (профільна середня освіта), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти, вищої освіти.

Освітній процес у коледжі – це інтелектуальна та творча діяльність, спрямована на передачу, засвоєння, розширення й практичне застосування знань і навичок здобувачами освіти, а також на розвиток всебічно гармонійної особистості.

Він ґрунтується на принципах науковості, гуманізму, студентоцентризму, демократичності, безперервності та наступності, гарантуючи незалежність.

Ключовим підходом до організації освітнього процесу є студентоорієнтоване навчання, що передбачає:

- ✓ заохочення студентів до активної участі у навчальному процесі, формування їхньої самостійності та відповідальності;
- ✓ створення освітнього середовища, яке враховує потреби та інтереси студентів, надаючи можливість для побудови індивідуальної освітньої траєкторії;
- ✓ вибудову партнерських взаємин між студентами, адміністрацією та викладачами на основі взаємоповаги та співпраці.

Освітній процес у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі здійснюється за такими формами:

- навчальні заняття;
- самостійна робота;
- практична підготовка;
- контрольні заходи, включаючи атестацію здобувачів освіти.

Основними видами навчальних занять є: лекційне, практичне, семінарське, лабораторне, індивідуальне заняття, консультація.

Полтавський фаховий коледж Полтавського університету економіки і торгівлі залишає за собою, в подальшій своїй діяльності, можливість визначення також інших видів навчальних занять (тренінги, практикуми тощо) не заборонені чинним законодавством у сфері освіти.

Практична підготовка здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється шляхом проходження ними практики на підприємствах, в установах та організаціях (базах практики) згідно з укладеними коледжем договорами або у структурних підрозділах закладу, що забезпечують практичну підготовку.

Строки та терміни проведення практичної підготовки визначаються навчальним планом, освітньо-професійною програмою. Проходження практики здобувачами фахової передвищої освіти здійснюється відповідно до законодавства, внутрішніх положень.

Атестація випускників освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг у формі кваліфікаційного іспиту.

МЕТА, ПРИНЦИПИ ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

Концепція освітньої діяльності Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі в цілому та освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг корелює з Концепцією освітньої діяльності університету і детермінується принципом «Сучасна освіта – це майбутнє суспільства». Вони спрямовані на досягнення цілої освітньої діяльності коледжу та зміцнення його конкурентоспроможності як на вітчизняному, так і на міжнародному ринку освітніх послуг.

Концепцію розроблено з метою встановлення стратегічних цілей, основних принципів і завдань щодо подальшого розвитку коледжу. Напрямок розвитку базується на системній концепції освіти. Згідно з цією концепцією система підготовки майбутніх фахівців повинна втілюватися на умовах міждисциплінарного підходу, що забезпечує системне та критичне мислення, спрямовує професійну компетентність до розуміння сутності та визначення ефективних напрямів вирішення наявних проблем і реальних проблемних ситуаційних завдань.

Стратегічними напрямками реалізації Концепції є:

- 1) в освітній сфері – досягнення та утримання лідерських позицій у підготовці висококваліфікованих фахових молодших бакалаврів відповідно до ліцензійних умов;
- 2) управлінський – оптимізація та урегулювання процесу якісної взаємодії між усіма структурними підрозділами Коледжу;
- 3) у кадровій політиці – створення умов для постійного підвищення наукового рівня педагогічних і науково-педагогічних працівників, формування висококваліфікованого творчого викладацького складу;
- 4) у виховній роботі – забезпечення високого рівня патріотичного виховання та гармонійного розвитку особистості на основі поєднання кращих міжнародних і національних традицій;
- 5) науково-методичний – удосконалення науково-методичного забезпечення освітнього процесу підготовки конкурентоспроможних фахівців, сприяння науково-дослідній діяльності студентів і викладачів;
- 6) інноваційний – упровадження інноваційної політики у сфері освіти, використовуючи інноваційні методи та технології підготовки фахівців, розвиваючи критичне раціоналізаторське мислення студентів, здійснюючи інформатизацію освітнього процесу;
- 7) соціальний – підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до професійного подальшого життя, необхідності в певних ситуаціях приймати важливі, своєчасні та правильні рішення, формування гармонійно розвиненої особистості.

Навчання за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг спрямоване на формування компетентностей, що відповідають міжнародним стандартам гостинності, забезпечуючи випускникам успішну інтеграцію в професійну

діяльність.

Після закінчення навчання за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи здатний займати первинні та виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010 (затверджено і надано чинності наказом Держспоживстандарту України від 28.07.2010 № 327 (зі змінами) за кваліфікаційними угрупованнями:

3414 Фахівець з готельного обслуговування

4222 Адміністратор (господар) залу.

4222 Ресепціоніст

5122 Кухар;

5123 Бармен

5123 Офіціант

5123 Офіціант судновий.

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

Випускники коледжу мають можливість продовжити навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти циклу FQ-ЕНЕА, 6 рівня EQF-LLL та 6 рівня НРК України; набуті додаткові кваліфікації в системі освіти дорослих, у тому числі післядипломній освіті.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНІХ КОМПОНЕНТІВ НЕОБХІДНИМИ ЗАСОБАМИ ПРОВАДЖЕННЯ

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
Обов'язкові компоненти			
<i>Цикл загальної підготовки</i>			
Ділова українська мова	90	Залік	Зразки документів, картки з завданнями, схеми, словники, тести, аудіо- та відеозаписи
Іноземна мова	150	Залік	Зразки документів, картки з завданнями, схеми, словники, тести, аудіо- та відеозаписи
Тренінг «Моя громадянська позиція»	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Фізичне виховання	90	Залік	Фітнес-зала з обладнанням, спортивна зала для ігрових видів спорту; столи для настільного тенісу, секундомір, спортивний інвентар
<i>Цикл професійної та практичної підготовки</i>			
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Організація клінінгового обслуговування	150	Залік	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, мультимедіа, тести
Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди	300	Екзамен	Навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести, сировина для виготовлення продукції
Основи готельного обслуговування	150	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, комп'ютери, пакет АСУ ««Servio», мультимедіа, тести, візок

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
			покоївки
Основи туризмознавства	150	Залік	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, мультимедіа, тести
Основи культури гостинності і споживання їжі	150	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести, столовий посуд
Основи готельної індустрії	150	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Ресторани в готельній індустрії	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, комп'ютери, пакет АСУ «Servio», мультимедіа, тести
Основи барної справи	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести, лабораторний посуд та сировина для виготовлення продукції
Основи стандартизації та сертифікації якості продукції та послуг у готельно-ресторанному бізнесі	5	Екзамен	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, комп'ютери, мультимедіа, тести
Основи ресторанного обслуговування	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, навчальні стенди, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести, пакет АСУ «Servio», лабораторний столовий посуд
Основи економіки	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
підприємств готельно-ресторанного бізнесу			документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, мультимедіа, тести
Практикум з комп'ютерних технологій у готельному бізнесі	5	Залік	Дистанційний курс, пакет програмних продуктів Microsoft Office, програми для створення та редагування зображень Corel Draw, Paint, GIMP; онлайн платформи для створення логотипів та презентацій Canva AI, Tome. Gamma App Beautiful.ai, графічний редактор «Sweet home 3D», пакет АСУ «Servio», навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, пакет програмних продуктів, мультимедіа, тести
Служба матеріально-технічного забезпечення готелю	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, зразки документів, пакет програмних продуктів, комп'ютери, мультимедіа, тести
Організація анімаційних послуг в готельно-ресторанних комплексах	5	Екзамен	Дистанційний курс, нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести
Виробнича практика	300	Залік	Нормативні документи, методичне забезпечення, мультимедіа, бази практик на провідних готельних підприємствах міста Полтава
Вибіркові компоненти			
Основи автоматизованої системи управління «Servio»	150	Залік	Пакет АСУ «Servio», комп'ютери, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, комп'ютери, мультимедіа, тести
Основи енергозбереження та енергоефективності в готельно-ресторанних комплексах	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, комп'ютери, мультимедіа, тести
Практикум з кейтерингу	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа,

Найменування освітнього компонента	Загальна кількість годин	Форма підсумкового контролю	Перелік засобів для провадження освітньої діяльності
			тести, лабораторний столовий посуд
Основи дизайну об'єктів готельно-ресторанного господарства	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, пакет програмних продуктів, відеоматеріали, комп'ютери, мультимедіа, тести
Іміджологія в готельно-ресторанному бізнесі	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести
НАССР в закладах ресторанного господарства	150	Залік	Нормативні документи, навчальні картки із завданнями, відеоматеріали, наочні таблиці, схеми, мультимедіа, тести