

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ЗАПОРІЗЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор ВСП «ЗГФК

НУ «Запорізька політехніка»

*Ірина КЛИМОВА*

«*12*» *12* 2022 р.

**КОНЦЕПЦІЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ  
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
галузі знань 24 Сфера обслуговування  
у сфері фахової передвищої освіти**

**у Відокремленому структурному підрозділі «Запорізький гуманітарний  
фаховий коледж Національного університету «Запорізька політехніка»**

Запоріжжя 2022

### Загальні положення

<b>Освітньо-професійний ступінь</b>	Фаховий молодший бакалавр
<b>Галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування
<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня кваліфікація</b>	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
<b>Кваліфікація в дипломі</b>	Освітньо-професійний ступінь – Фаховий молодший бакалавр Спеціальність – Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Форма навчання</b>	денна та заочна

Загальний обсяг у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи – 120 кредитів.

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

Фахова передвища освіта може здобуватися на основі базової середньої освіти, повної загальної середньої освіти (профільної середньої освіти), професійної (професійно-технічної) освіти, фахової передвищої освіти або вищої освіти.

### **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ВИПУСКНИКА:**

#### **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. 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.

#### **Результати навчання, передбачені освітньо-професійною програмою**

- 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 господарства 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.

**Освітні компоненти, спрямовані на досягнення результатів навчання та необхідні засоби для провадження освітньої діяльності**

Найменування навчальної дисципліни	Вид засобу провадження освітньої діяльності	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість	Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, її площа, кв.метрів (адреса приміщення, в чому розташовується лабораторія, спеціалізований кабінет)
Математика в галузі	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої	Столи-парти 4(од.) Комп'ютерні столи (14 од.) Проектор ViewSonic PJD 5234 Екран Sopot Nen Srint настінний з механізмом повернення 123 (1:1) 240x200 (3240 Silver Case) (1 од) Ноутбук 200079 G570 LENOVO (1 од)	Комп'ютерна лабораторія ЦК «Туризму, інформаційних технологій та іноземних мов», 57,4 м <sup>2</sup> Навчальний корпус , вул.Яценка 3-А Комп'ютерна
Інформаційні системи та технології			

Товарознавство	діяльності	Ноутбук 201150 G580 LENOVO(1 од) Пристрій многофункціональний Laser Jet M 1132 (1од.). Персональний комп'ютер: монитор KG19/KB- 06*2/манипул."Мішь" -Intel 3300/Gb/G31/HDD160Gb (14од.)	лабораторія Google Chrome, Notepad MySQL, Libre Office, графічний редактор Gimp,Scribus, OpenShot,WineTexma ker, поштові програми, програми з обміну повідомленнями тощо
Стандапртизація, сертифікація, метрологія			
Основи наукових досліджень			
Етнічні кухні	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для проведення освітньої діяльності	Столи-парти (10 од.) Меблі для обладнання готельного номеру: ліжко (1од), приліжкові тумби (1 од), шафа для одягу (1 од), стіл (1 од), стілець (1 од).Порт'єри (1комплект) Постільна білизна (1комплект) Килим (1од) Набір гігієнічних готельних принад (1 од) Чайник електричний (1 од) Комплект базового посуду номеру готелю (на 1 особу) Набір для догляду за взуттям (на 1 особу) Рекламні матеріали (1 комплект) Скатертина (4 од) Набір посуду для сервірування столу (на 4 особи): (Тарілка обідня, Тарілка десертна, Тарілка глибока) Кавовий набір на 6 персон (2	Лабораторія "Технології готельно- ресторанної справи та туризму" площа 52 м <sup>2</sup> , навч. корпус вул. Яценка, 3-А ауд. 12
Організація ресторанного господарства			
Технологія ресторанної справи та організація харчування туристів			

Технологія гостинності та готельної справи		од) Сервіз на 6 персон (1 од) Склянки для безалкогольних напоїв (6 од) Келихи для бренді і коньяку (6 од) Келихи для вина (6 од) Келихи для шампанського (6 од) Виделки (6 од) Ложки: чайні (6 од), столові (6 од) Ніж (2 од) Серветки з тканини 36x40 (20 од) Серветки паперові (2 уп) Підставка під паперові серветки (2 од) Чайник електричний (1 од) Проектор ViewSonic PJD 5234 Ноутбук 200079 G570 LENOVO (1 од) Ноутбук 201150 G580 LENOVO(1 од) Екран Sopar Nen Srint настінний з механізмом повернення 123 (1:1) 240x200 (3240 Silver Case) (1 од)	
Організація рекреаційних послуг			
Україна в Європейському дискурсі	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Ноутбук G570 Lenovo 2000079 (1од.) ; стол-парта (25 од.)	Спеціалізований кабінет ЦК "Туризму, інформаційних технологій на іноземній мови" площа 56 м <sup>2</sup> Учбово-виробничий корпус пр. Соборний 117, ауд. 211
Історія розвитку індустрії гостинності			
Українська мова за професійним спрямуванням			
Готельні анімаційні послуги			
Політико-правова система України			
Історія України	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у	Ноутбук G570 Lenovo 2000079 (1од.) ; стол-парта (25 од.)	Спеціалізований кабінет ЦК "Туризму, інформаційних технологій на іноземній мови" площа 56 м <sup>2</sup>
Іноземна мова			

Основи економічної теорії	користуванні для провадження освітньої діяльності		Учбово-виробничий корпус пр. Соборний 117, ауд. 215
Безпека життєдіяльності фахівця з основами охорони праці	Матеріальні, нематеріальні та інші ресурси, що знаходяться у користуванні для провадження освітньої діяльності	Ноутбук G570 Lenovo 2000079 (1од.) ; стол-парта (25 од.) спектрофотометр (1 од.) , рН метр (1 од.), електронні аналітичні та лабораторні ваги (1 од.)	Предметна аудиторія 57,4 м <sup>2</sup> Навчальний корпус , вул.Яценка 3-А ауд. 18

### **Порядок оцінювання результатів навчання:**

Система оцінювання у Відокремленому структурному підрозділі «Запорізький гуманітарний фаховий коледж Національного університету «Запорізька політехніка» охоплює:

- поточний контроль результатів навчальної діяльності здобувачів освіти та оцінювання її результативності під час вивчення дисциплін;
- підсумковий контроль результатів навчальної діяльності здобувачів освіти та оцінювання її результативності після вивчення дисциплін;
- оцінювання курсової роботи (проекта);
- оцінювання звіту за результатами проходження практики;
- оцінювання під час складання кваліфікаційного іспиту.

### **Придатність до працевлаштування**

Фаховий молодший бакалавр має кваліфікацію, яка дозволяє виконувати наступні завдання та обов'язки відповідної роботи згідно класифікатора професій ДК 003:2010.

Основна сфера зайнятості відповідає коду 3414:

- фахівець з готельного обслуговування;
- фахівець з ресторанного обслуговування;
- фахівець із спеціалізованого обслуговування;
- фахівець із туристичного обслуговування;
- організатор туристичної та готельної діяльності.

Після отримання рівня фахової передвищої освіти, особа має право здобувати перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за скороченим терміном.

Юрисконсульт



Олександр ЮНАЦЬКИЙ