

Концепція
розвитку спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
у Київському фаховому коледжі Приватного вищого навчального закладу
«Університет сучасних знань»

Мета: фундаментальна і практична професійна підготовка соціально мобільних, конкурентоздатних фахівців на основі компетентнісного підходу.

Пріоритетні напрями діяльності циклової комісії
за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа:

- формування соціокультурного мотиваційного середовища спеціальності, що сприяє професійному зростанню викладачів та здобувачів освіти;
- стабільний, динамічний та інноваційний розвиток системи професійної підготовки висококваліфікованих фахівців із спеціальності «Готельно-ресторанна справа» в рамках загальнорозвиваючої моделі фахової передвищої освіти, що передбачає передачу кращих культурних і освітніх традицій, підготовку молоді до суспільної і професійної діяльності;
- розвиток і впровадження інноваційних методів та практико-зорієнтованих технологій навчання;
- інтеграція освіти і науки у виробничий процес готельно-ресторанних послуг;
- підвищення рівня якості знань студентів відповідно до міжнародних стандартів, фахових компетентностей і кваліфікації;
- посилення роботи у сфері формування якісного педагогічного та науково-педагогічного потенціалу шляхом впровадження програм академічного та професійного стажування, підвищення кваліфікації;
- розвиток міжнародної співпраці;
- удосконалення системи профорієнтаційних заходів на основі дистанційного та особистісного підходів до успішної реалізації щорічної програми вступної кампанії;
- формування корпоративної культури спеціальності, спрямованої на формування позитивного іміджу спеціальності та коледжу.

Три ключові стратегії розвитку
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа:

1. *особистісно-професійна*, що передбачає підготовку соціально мобільних, конкурентоздатних висококваліфікованих професіоналів і формування нової, глибоко обізнаної та висококультурної генерації фахівців з готельно-ресторанної справи;
2. *креативно-евристична*, що виявляється у постійному творчому пошуку шляхів удосконалення професійної підготовки фахівців сфери гостинності;
3. *взаємодії і співпраці*, що реалізується на рівні Коледжу та Університету (між викладачами і студентами, між цикловою комісією, кафедрами і факультетами закладів освіти), на всеукраїнському (розвиток партнерської співпраці з відповідними факультетами закладів освіти України) та міжнародному рівнях.

Принципи діяльності циклової комісії з готельно-ресторанної справи:

- висока якість освітніх послуг: оновлення змісту освіти, удосконалення результатів освіти, модернізація технологій навчання;
- побудова освітньо-професійних програм на компетентнісному підході у відповідності до державного стандарту фахової передвищої освіти;
- студентоцентризм;
- інноваційність та орієнтації на інноваційні технології;
- рівноцінність реалізації навчальної, організаційно-методичної, наукової та виховної роботи;
- мобільність підготовки фахівців щодо задоволення вимог замовника освітніх послуг та ринку праці;
- ступеневість підготовки фахівців за освітньо-професійними ступенями «фаховий молодший бакалавр» – «бакалавр» – «магістр»;
- колективна та особистісна відповідальність за процес і результат професійної підготовки майбутніх фахівців сфери обслуговування;
- забезпечення зворотнього зв'язку, формування та підтримка сприятливого професійного середовища;
- ефективність, результативність і економічна доцільність діяльності циклової комісії з готельно-ресторанної справи;
- дотримання академічної доброчесності;
- публічність та відкритість, результати роботи циклової комісії з готельно-ресторанної справи регулярно обговорюються на засіданнях педагогічної ради, Вченої ради університету та розміщуються на офіційному веб-сайті закладу освіти.

Реалізація наукового потенціалу викладачів циклової комісії з готельно-ресторанної справи здійснюється через:

- залучення викладачів циклової комісії з готельно-ресторанної справи до щорічних всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференцій;
- розширення участі викладачів та студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у міських, всеукраїнських та міжнародних форумах, конференціях та конгресах, наукових публікаціях у періодичних виданнях;
- підвищення рівня кваліфікації викладачів, стажування;
- розширення та урізноманітнення зв'язків циклової комісії з відповідними кафедрами на міському, всеукраїнському та міжнародному рівнях;
- розроблення та впровадження інноваційних проектів за результатами наукових досліджень;
- активізацію участі викладачів у всеукраїнських та міжнародних програмах професійного розвитку.

З метою оптимізації діяльності

циклової комісії з готельно-ресторанної справи планується:

- організація та проведення науково-практичних конференцій «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації»;
- організація та проведення цикловою комісією з готельно-ресторанної справи науково-практичних круглих столів;

- удосконалення навчальних програм, програм практик, навчально-методичних комплексів тощо;
- розширення співробітництва з стратегічними зарубіжними партнерами, міжнародними освітніми установами та агенціями;
- активізацію роботи студентського самоврядування коледжу;
- налагодження постійного зв'язку з випускниками спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- сприяння працевлаштуванню студентської молоді та випускників спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- оновлення й доповнення устаткування й предметів сервісу лабораторій спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- організація та проведення Днів відкритих дверей у коледжі, виїзних Днів відкритих дверей у закріплених районах;
- підтримання позитивного іміджу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з метою залучення абітурієнтів, шляхом:
 - продовження активної співпраці з успішними фахівцями індустрії гостинності та проведення широкого спектру тематичних зустрічей і майстер-класів, з метою розширення професійного і практичного кругозору студентів та формування позитивного іміджу і популяризації спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у соціальних мережах;
 - створення груп оперативної розсилки повідомлень у мобільних додатках: Viber, WhatsApp, Facebook;
 - організація і проведення фестивалів й конкурсів, які популяризують спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа: Best Food Fest, Битва титанів, з метою залучення абітурієнтів шкіл та училищ;
 - продовження ефективної співпраці з блогерами та відомими випускниками для реклами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у соціальних мережах з метою залучення абітурієнтів;
 - підтримка позитивного іміджу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа в соціальних мережах з допомогою активної діяльності креативної групи спеціальності з метою залучення абітурієнтів;
 - удосконалення та розвиток офіційного веб-сайту закладу освіти як основного інформаційного поля про спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Враховуючи Концепцію розвитку спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа робочою групою була розроблена освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа, яка включає освітні компоненти, що формують загальні компетентності, освітні компоненти, що формують фахові компетентності, практичну підготовку та блок вибірових компонентів, для формування індивідуальної освітньої траєкторії.

Перелік освітніх компонент освітньо-професійної програми
Готельно-ресторанна справа

Код ОК	Компоненти освітньо-професійної програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
Обов'язкові компоненти ОПП			
<i>1.1. Освітні компоненти, які формують загальні компетентності</i>			
ОК 1	Історія України*	3	залік
ОК 2	Українська мова (за проф. спрямуванням)	3	екзамен
ОК 3	Культурологія*	3	залік
ОК 4	Основи філософських знань*	3	залік
ОК 5	Правознавство*	3	залік
ОК 6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	5	екзамен
ОК 7	Фізичне виховання*(Фізична культура)	7	диф.зал, диф.зал
ОК 8	Екологія та безпека життєдіяльності*(Екологія)	4	залік
ОК 9	Основи охорони праці*	3	екзамен
ОК10	Економічна теорія (Економіка)*	3	залік
ОК11	Інформатика та комп'ютерні системи (Інформатика)*	5	екзамен
<i>1.2. Обов'язкові освітні компоненти, що формують спеціальні компетентності</i>			
ОК12	Основи індустрії гостинності* (технології)	4	залік
ОК13	Організація та технологія обслуговування в готелях	6	екзамен
ОК14	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	залік
ОК 15	Технологія продукції ресторанного господарства	5	екзамен
ОК16	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	5	залік
ОК17	Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів	5	екзамен
ОК18	Економіка галузі	5	залік
ОК19	Основи менеджменту і маркетингу	5	екзамен
ОК20	Управління якістю продукції і послуг в сфері обслуговування	5	залік
ОК21	Професійна етика та етикет в готельно-ресторанному бізнесі	5	залік
	<i>Практичне навчання</i>	13,5	
ОК22	Навчальна практика	6	залік
ОК23	Виробнича практика	7,5	залік
ОК24	Кваліфікаційний іспит	1,5	екзамен
<i>Вибіркові освітні компоненти освітньо-професійної програми (за вибором здобувача фахової передвищої освіти)</i>			
<i>Вибірковий блок I</i>		12	
ВК 1.1	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 1.2	Вибіркова дисципліна	3	залік
ВК 1.3	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 1.4	Вибіркова дисципліна	3	залік
<i>Вибірковий блок II</i>		12	
ВК 2.1	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 2.2	Вибіркова дисципліна	3	залік

ВК 2.3	Вибіркова дисципліна	3	Залік
ВК 2.4	Вибіркова дисципліна	3	залік
	Загальний обсяг	120	

Окреслені освітні компоненти передбачають формування інтегральної компетентності, загальних та спеціальних компетентностей, спрямованих на досягнення передбачених результатів навчання із застосуванням необхідних засобів для провадження освітньої діяльності.

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа розроблена у відповідності до Стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (Наказ Міністерства освіти і науки України від 13.07.2021 №803) та з врахуванням вимог Національної рамки кваліфікацій України.

В.о.ректора



Василь КУШЕРЕЦЬ