

## ВІДГУК

### *Про випускників Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі готельного комплексу «ГЛОБУС»*

На сучасному ринку праці фахівці сфери послуг є досить затребуваними. Так як в сучасних умовах активно розвиваються готельно-ресторанний бізнес, то необхідність у підготовці висококваліфікованих спеціалістів даної галузі. Щоб досягнути хороших результатів навчання, потрібно вирішити ряд важливих питань: сформувати якісні освітньо-професійні програми, забезпечити відповідний кадровий склад, володіти достатньою матеріально-технічною базою і, звичайно, залучати до цього процесу сучасні бази практики, які дозволяють студентам набувати досвіду у виробничих умовах.

Підготовкою таких фахівців займається Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі. Слід відзначити, що випускники коледжу при прийнятті на роботу демонструють хороші знання та достатні навички роботи. Вони працюють кухарями у ресторані, працівниками торгового залу і готелю. Знають вимоги та правила підготовки до обслуговування, порядок приймання замовлень, удосконалюють навички професійної комунікації та ін.

Для підготовки конкурентоспроможних кадрів на етапі навчання слід акцентувати увагу на практико-орієнтованому підході, що дозволить випускникам почуватися більш впевнено при виконанні посадових обов'язків. Рівень компетентностей випускників коледжу та якісний викладацький склад Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі дозволяє здійснювати хорошу підготовку фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

М.П.

