ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі
_____ Людмила КРУКЕВИЧ
«16» _____ 2021 р.

Наказ № 103-О від 16.09.2021р

Концепція діяльності

Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі з підготовки фахівців зі спеціальності

181 Харчові технології,
освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

(за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр)

Розглянуто і схвалено
на засіданні педагогічної ради
Голова _____ Людмила Крукевич
Протокол № 2
"16" вересня 2021 року

Тернопіль - 2021 р.

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі є державним закладом фахової передвищої освіти, підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

Відповідно до наказу Міністерства торгівлі УРСР від 27.07.1963 року за № 264 «Про заходи по покращенню підготовки кадрів для торгівлі і громадського харчування в УРСР» Тернопільська школа торгово-кулінарного учнівства була реорганізована в Тернопільський технікум радянської торгівлі з 1 вересня 1963 року.

Згідно з наказом Міністерства торгівлі України від 19.09.1991 року № 91 Тернопільський технікум радянської торгівлі перейменовано у Тернопільський комерційний технікум.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України №15 від 18.01.1992 року «Про передачу навчальних закладів Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі до системи Міносвіти України» технікум переданий у підпорядкування Міністерства освіти України.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України №132 від 04.03.2005 року Тернопільський комерційний технікум перейменовано у Тернопільський комерційний коледж із збереженням ліцензійного прийому студентів.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України №1147 від 04.10.2011 року Тернопільський комерційний коледж перейменовано у Державний вищий навчальний заклад «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» із збереженням ліцензійного прийому студентів.

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 18 лютого 2020 року № 233 «Про перейменування Державного вищого навчального закладу «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» Державний вищий навчальний заклад «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі» перейменовано у Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі.

З 2010 року розпочато підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.03050701 «Маркетингова діяльність», з 2011 року за спеціальністю 5.14010102

«Ресторанне обслуговування». У 2011 році навчальний заклад отримав ліцензію на здійснення освітньої діяльності за спеціальностями 5.14010101 «Готельне обслуговування» і 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Заклад освіти внесений до Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців. Ідентифікаційний код 01566324. Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі діє на підставі Статуту, затвердженого Міністерством освіти і науки України від 30.04.2021 року, наказ № 488.

Одним із найважливіших напрямів вирішення проблеми народного добробуту є більш повне задоволення потреб населення у якісному обслуговуванні, удосконалення технології виробництва, поліпшення якості готової продукції, підвищення культури обслуговування населення.

Хлібобулочні вироби є найважливішим харчовим продуктом людей Земної кулі і мають багатовікову історію.

Хліб – це символ добробуту і праці мільйонів людей різних професій. Він був, є і буде їх головною турботою. У хлібному циклі беруть участь не лише ті, хто сіє, збирає, а й гірники, шахтарі, нафтовики, енергетики, машинобудівники, працівники транспорту, борошномельних підприємств. На завершальному етапі цього циклу – працівники хлібопекарської галузі і торгівлі.

Хлібопечення – найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. З давніх часів по сьогодення професія людей, що виготовляють хліб, користується особливою повагою у суспільстві.

На даний час у Тернопільській області функціонують 95 підприємств хлібопекарської промисловості. Найпотужніші із них – Микулинецький хлібозавод, Тернопільський хлібозавод «Тернопільхлібпрому», нові підприємства ТОВ «Назбруччяхліб», ПП «Бекерай», хлібопекарські і кондитерські цехи ТОВ «Новус Україна», «Сільпо-Фуд», ТОВ «Хлібодар Плюс», ВАТ "Чортківський хлібзавод". За останні три роки у м. Тернополі створено: пекарню-кондитерську «Штрудель», «Формія», пекарню-кав’ярню

«Biker and Becky», кав’ярню «Коліжанка», кав’ярню «Львівська майстерня шоколаду», кондитерську «Bee Free», пекарню-кав’ярню «Франс.уа», сімейну пекарню «Лакітка», ТОВ Хлібодар Плюс, ТОВ виробничо-комерційну фірму «Серпанок», ТОВ «Міка», кондитерський магазин "TORTOLLY", мережу магазинів "Сім 23", кулінарну студію Марії Левенець, кондитерську Кундрат Оксани, Міні-пекарні та кондитерські цехи при супермаркетах «23/7», «АТБ», «Рукавичка», "Смаколик", «Продлюкс плюс», кондитерські цехи з виготовлення десертів при ресторанах, кав’ярнях. Випускники коледжу стали відомими шеф-кондитерами і створили власні підприємства.

Багатим асортиментом продукції на основі давніх оригінальних рецептів відома в Україні кондитерська фабрика "ТЕРа".

За результатами моніторингу ринку праці та ринку освітніх послуг встановлено, що:

у зв’язку з вищесказаним виникає необхідність у покращенні якості продукції харчової промисловості у відповідності до європейських стандартів;

наявний ринок праці фахівців у цій галузі не задовольняє зростаючі потреби і не відповідає сучасним вимогам;

спостерігається розширення виробництва у супермаркетах, нових ресторанних комплексах та розширення сітки малих спеціалізованих закладів хлібопекарної промисловості;

збільшення коштів, що виділяються підприємствами на покращення матеріально-технічної бази та організацію обслуговування відвідувачів постійно зростає.

Аналіз діяльності і розвитку підприємств харчової промисловості та регіону свідчить про те, що попит на фахових молодших бакалаврів за спеціалізацією «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» достатньо високий.

На сьогоднішній день в Тернопільській області є багато приватних підприємств, які успішно конкурують із хлібозаводами та кондитерськими

фабриками, випускаючи широкий асортимент хлібобулочної та кондитерської продукції. В області заплановано значне розширення мережі хлібопекарських та кондитерських підприємств, тому є значна потреба у висококваліфікованих фахівцях, зокрема, техніках-технологах, які володіють знаннями та навичками з організації та контролю виробництва якісної продукції та з впровадження у виробничий процес новітніх технологій.

Підготовка спеціалістів за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» і освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» за спеціалізацією «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» у коледжі здійснюється на базі повної загальної середньої освіти і на базі базової загальної середньої освіти з одночасним наданням повної загальної середньої освіти за денною формою навчання.

Коледж має укладені договори із закладами ресторанного господарства і харчових виробництв на підготовку «фахових молодших бакалаврів» і «молодших спеціалістів» зі спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

Навчання студентів здійснюється у відповідності до вищевказаної освітньо-професійної програми зі спеціальності 181 Харчові технології і включає такі загальні компетентності:

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;

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;

здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

здатність спілкуватися іноземною мовою;

здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології;

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

«Фаховий молодший бакалавр», «молодший спеціаліст» повинен засвоїти наступні спеціальні компетентності:

здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції;

здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв;

здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції;

здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій;

здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки;

здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції;

здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій;

здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці;

здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції;

здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами;

здатність використовувати професійно-профільовані знання з виробничої санітарії та гігієни при виготовленні харчової продукції, її зберіганні, транспортуванні та реалізації.

Матеріально - технічна база коледжу в цілому відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих спеціалістів за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст». Для забезпечення освітнього процесу згідно з навчальними планами зі спеціальності 181 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» на даний час функціонує 7 лабораторій (технології виробництва харчової продукції, організації обслуговування у закладах ресторанного господарства, комп'ютерних та інформаційних технологій (4), хімії(1) та 26 навчальних кабінетів: технології виробництва кулінарної і хлібопекарної продукції, основ стандартизації, метрології та управління якістю, хімії, мікробіології, санітарії і гігієни, торговельно-технологічного устаткування та охорони праці, організації виробництва у закладах ресторанного господарства, економіки та фінансів, бухгалтерського обліку інші.

Лабораторії оснащені необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами, посудом, реактивами, приладами; паспортизовані, мають достатньо робочих місць для забезпечення індивідуальної роботи студентів з поділом навчальної групи на підгрупи при роботі в одну зміну. У лабораторіях комп'ютерних та інформаційних технологій обладнано 36 робочих місць та є вихід до глобальної комп'ютерної мережі INTERNET.

Освітній процес зі спеціальності 181 Харчові технології, за спеціалізацією «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» забезпечують 34 науково-педагогічних і педагогічних працівників, які

працюють на постійній основі і за сумісництвом: кандидатів наук – 5 осіб, 2 кандидати наук працюють за сумісництвом. З педагогічним званням викладач-методист – 12 осіб, з вищою кваліфікаційною категорією – 28 осіб.

Освітньо-виховний процес за спеціальністю 181 Харчові технології в коледжі направлений на:

активізацію науково – пошукової і дослідницької роботи студентів;

впровадження сучасних інформаційних та новітніх технологій навчання і управління;

інтенсифікацію освітньо-виховного процесу майбутніх фахівців, застосування інтерактивних методів навчання із фахових дисциплін;

творчу співпрацю із стейкхолдерами і випускниками коледжу;

проведення інноваційної, виробничої та інформаційної діяльності;

активізація навчання педагогічних кадрів в аспірантурі.

У процесі вивчення спеціальних дисциплін ефективними є ділові ігри, які застосовуються з дослідницькою метою, навчальними цілями щодо реальної діяльності на виробництві. Основою ділової гри є теоретичний матеріал. Ділова гра дає можливість продемонструвати практично будь-яку конкретну ситуацію. Гра дозволяє з'єднати знання та навички, перетворити знання з передумови до дій у самій дії.

Ділові ігри, які розроблені для конкретної ситуації, вводять студентів у сферу виробничої діяльності, виховують у них здатність оцінювати діюче виробництво, знаходити рішення щодо його удосконалення. Успіх ділової гри залежить від ряду факторів - організаційних, методичних, психологічних, технічних та ін.

Вибір методів, форм і засобів освітньо-виховної роботи здійснюється з урахуванням інтересів, здібностей, запитів і потреб здобувачів освіти.

Формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості, творчій співпраці викладачів і здобувачів освіти, взаєморозумінні і взаємоповазі на всіх рівнях, реалізація принципів співробітництва педагогічного колективу з батьками, громадськими організаціями, колективами підприємств харчової

промисловості є запорукою успіху у підготовці висококваліфікованого, конкурентноспроможного фахівця на ринку праці, здатного до активної, творчої діяльності в даній галузі.

Концепція діяльності Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі з підготовки спеціалістів зі спеціальності 181 Харчові технології, спеціалізація «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» сприяє більш повному задоволенню прагнень і можливостей кожної особи в отримані освіти та професійної кваліфікації, задоволенню потреб міста Тернополя та області у спеціалістах високої кваліфікації.

Відгуки з підприємств харчової промисловості, організацій, установ свідчать про те, що студенти коледжу мають високий професійний рівень, належні знання із наукових основ виробництва харчової продукції, теоретичні знання з технохімічного контролю галузі, вміло демонструють практичні навички та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впроваджувати нові технології, новий асортимент продукції.