

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о.директора Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій і торгівлі

Людмила КРУКЕВИЧ



2024 р.

Людмила Крукевич
75-0

Концепція діяльності

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

181 Харчові технології,

освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»

(за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр)



Розглянуто і затверджено
на засіданні педагогічної ради
Голова Людмила Крукевич
Протокол №
"29" *серпень* 2024р.

Тернопіль - 2024 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 Міністерства освіти 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 10.08.2022 року, наказ № 729.

Сучасна економічна система, яка ґрунтується на різних формах господарювання, власності та розвитку ринкової інфраструктури, значно змінила умови функціонування закладів ресторанного господарства. Ці зміни вплинули на всі аспекти діяльності таких закладів, змусивши переглянути саме поняття закладу ресторанного господарства як суб'єкта ринку товарів і послуг, його статутні положення та функції.

В умовах воєнного стану та пандемії, що також внесла серйозні корективи в економічне та соціальне середовище, ці зміни стали ще більш значущими. Заклади ресторанного господарства тепер повинні адаптуватися до нових викликів, таких як забезпечення безпеки працівників і клієнтів, стабільність постачання продуктів і швидка реакція на зміни у попиті та потребах споживачів. Пандемія змусила впровадити нові моделі обслуговування, такі як доставка їжі, онлайн-замовлення та безконтактні способи оплати, що стало невід'ємною частиною сучасного ресторанного бізнесу.

Крім того, заклади відіграють важливу роль у підтримці місцевих громад, забезпечуючи харчування для внутрішньо переміщених осіб, військових та волонтерів. У кризових ситуаціях, таких як війна та пандемія, заклади ресторанного господарства повинні демонструвати високу гнучкість, інноваційний підхід і соціальну відповідальність, забезпечуючи стабільність та ефективність своєї діяльності навіть у найскладніших умовах.

У сучасних умовах функціонування закладів ресторанного господарства визначальними стали економічні методи та інтереси, спрямовані на задоволення

потреб споживачів, підвищення попиту на послуги в цій сфері, розвиток матеріально-технічної бази та покращення якості обслуговування. Наразі заклади ресторанного господарства мають широку автономію в управлінні та веденні господарської діяльності, право самостійно розпоряджатися своїми ресурсами та результатами праці, а також несуть повну економічну та юридичну відповідальність за свої рішення та дії.

У зв'язку з цим значно зростає важливість не лише загальних економічних знань, але й спеціалізованих навичок, які необхідні для ефективного управління та впровадження інновацій у сфері харчових технологій. Сучасні реалії вимагають від керівників та працівників глибокого розуміння економічних процесів, аналізу ринкових тенденцій і здатності адаптуватися до змін у зовнішньому середовищі, що забезпечує конкурентоспроможність та успішний розвиток закладу в умовах динамічного ринку.

Харчування є однією з ключових умов для забезпечення життєдіяльності людини. Від якості та балансу харчування значною мірою залежать здоров'я, працездатність, настрої і загальний розвиток людини. Кількість, якість, асортимент продуктів, а також регулярність і своєчасність прийому їжі мають вирішальне значення для підтримання здорового функціонування організму.

Мистецтво приготування їжі – одна з найдавніших сфер людської діяльності, яка розвивалася і вдосконалювалася протягом століть. Сьогодні, з огляду на сучасні знання про харчування та новітні технології в обробці продуктів, це мистецтво виходить на новий рівень. Професійні кухарі не тільки зберігають традиції, але й впроваджують інноваційні методи приготування страв, враховуючи актуальні потреби в здоровому харчуванні та нові тенденції в кулінарії. У час, коли здоров'я та добробут стають пріоритетом, роль майстерності в приготуванні їжі є важливішою, ніж будь-коли.

Рівень розвиненості мережі ресторанного господарства у Тернопільській області вище середнього.

У всіх куточках Тернопільської області та в місті Тернопіль активно функціонують заклади ресторанного господарства. За останні роки було проведено значну роботу з модернізації та реконструкції мережі ресторанів і кафе. У кожному з цих закладів створені комфортні умови для відпочинку: просторі зали, затишна атмосфера, висока майстерність кваліфікованих кухарів та доброзичливе ставлення обслуговуючого персоналу.

Сьогодні активно розвивається авторська кухня, яка надає можливість творчо переосмислювати існуючі кулінарні традиції світу та створювати унікальні страви, здатні привабити вибагливого споживача. У Тернополі цей тренд активно підтримують як новостворені, так і відомі заклади, такі як:

➤ сім'я ресторанів Файного Міста, що включає кафе «ROAD», кафе «ANTICA Eatery», ресторан «Na Nebi», дайв-бар «NoName», нічний клуб «Young», бар «Пасаж Адлера», сіті-кафе «Club FM», пивний ресторан «Файне Місто», кафе здорового харчування «Safe Mone»;

➤ мережа закладів Самогонної Ресторачії, що включає пастерію «Фламінго», музейну ресторачію «Старий млин», пивоварну ресторачію «Ковчег», суши-бар «Каламбур»;

➤ готельно-ресторанний комплекс «Avalon Palace», готельно-ресторанний комплекс «Garden Hall», готельно-ресторанний комплекс «Версаль», готельно-ресторанний комплекс «Сапсан», готельно-ресторанний комплекс «Глобус»;

➤ ресторан «Барбареско», ресторачія «Scorini», ресторан «Панорама», ресторан «Аркобалено», кафе «Лампа», спеціалізований ресторан «Steak House», бар «Za sklom», ресторан «Палада», ресторан «Женева», ресторан «Оскар», ресторан «Friday», ресторан «INSHYY Prosecco bar», ресторан «Sorrento», ресторан «Бахус», ресторачія «Вогнем і ножем», ресторан «Галицький замок», ресторан «Гуцульщина», кафе «Кабінет 56», «Реберня», ресторан «Три Миколи», ресторан «Stella», ресторан «Tbilisi.Ge», ресторан української кухні «Галич».

Особливо помітним став розвиток кав'ярень-кондитерських, що відповідає зростаючому попиту на заклади з невимушеною атмосферою для відпочинку та спілкування. Відкриття мережі таких закладів виявилось стратегічно правильним

рішенням. Це зумовлено кількома факторами: з одного боку, вигідніше створювати власне виробництво для обслуговування декількох закладів, що дозволяє оптимізувати витрати на сировину та технологічне обладнання; з іншого боку, мережевий підхід сприяє підвищенню впізнаваності бренду та формуванню лояльної клієнтської бази. Споживачі швидко звикають до високої якості продукції та послуг, що зміцнює позиції бренду на ринку.

Розвиток таких мереж також відповідає сучасним тенденціям урбанізації та попиту на доступні, але високоякісні місця для проведення часу. Створення кав'ярень та кондитерських, які стають частиною міського середовища, є важливим внеском у розвиток гастрономічної культури регіону, сприяючи його туристичній привабливості та економічному зростанню (кав'ярня «Скаварідка», «Карма Кава Modern Society Ternopil», міні-кав'ярня «Гори кави», кав'ярня «Горня», «BarBarista», кав'ярня «XX століття», кав'ярня «Ровер», кафе «Monfalcone», кав'ярня «каVка», кав'ярня «BLACK & WHITE COFFEE» та ін.)

У Тернополі активно підтримується тренд на здорове та етичне харчування. Місто відзначилося відкриттям першого вегетаріанського кафе «Green Life», яке пропонує широкий асортимент страв для тих, хто дбає про своє здоров'я і обирає етичні продукти. Заклад сприяє зростаючому попиту на свідоме харчування, пропонуючи відвідувачам страви, які підтримують баланс між смаком та користю для організму.

До цієї тенденції приєдналося й заклад здорового харчування «Cafe Mone», який приділяє особливу увагу складу своїх страв і напоїв. У меню закладу представлені страви, що збалансовано поєднують усі необхідні нутрієнти, вітаміни та мінерали, уникаючи при цьому надлишку шкідливих компонентів, які часто зустрічаються у звичайному раціоні.

У Тернополі все більшу популярність набирають заклади ресторанного типу, орієнтовані на сімейний відпочинок та дітей. Відкриття кафе і ресторанів дитячого типу стало відповіддю на зростаючий попит на місця, де батьки можуть провести час зі своїми дітьми, насолоджуючись смачною їжею в комфортній і безпечній атмосфері.

Такі заклади пропонують не лише спеціально розроблене меню, яке враховує потреби найменших гостей, але й різноманітні розважальні зони, творчі майстер-класи та анімаційні програми. Враховуючи сучасні потреби і бажання батьків, такі заклади стають невід'ємною частиною міської інфраструктури, сприяючи розвитку культури сімейного дозвілля в Тернополі («the BEST KIDS», «Happiness Family Club-Safe», «Країна Мрій Тернопіль - Дитячий Розважальний Центр», Сімейний розважальний клуб-кафе "Казка", «Club Teritoria Kids», дитяче кафе «Булька», «Фабрика піци kids» та ін.).

Перспективними напрямками в ресторанному бізнесі Тернополя стають локальні заклади, які орієнтуються на підтримку місцевих традицій, продуктів та культури. Такі ресторани і кафе виділяються тим, що використовують переважно місцеві інгредієнти, що дозволяє не тільки підтримувати місцевих виробників, але й гарантувати свіжість та якість продуктів.

Локальні заклади акцентують увагу на автентичності, пропонуючи страви, що відображають кулінарну спадщину регіону, при цьому інтерпретуючи її на сучасний лад. Часто вони стають місцями, де відвідувачі можуть познайомитися з унікальними рецептами, збереженими поколіннями, а також скуштувати сучасні версії традиційних страв.

Завдяки своєму підходу до харчування і обслуговування, ці заклади формують особливу атмосферу, яка приваблює як місцевих жителів, так і туристів, сприяючи розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Вони також відіграють важливу роль у збереженні культурної ідентичності та просуванні тернопільського регіону на кулінарній карті України (ресторан «Рандеву», кафе «На майдані», кафе «Б'янка» та ін.).

Поява кейтеринг-компаній та ресторанів, які надають послуги виїзного обслуговування, відкриває нові перспективи для Тернополя. Це не лише збагачує гастрономічну культуру міста, але й сприяє розвитку туристичної привабливості. Гості міста можуть насолоджуватися вишуканими стравами у будь-якому місці та у

будь-який час, що робить Тернопіль більш зручним та привабливим для проведення різноманітних подій.

Для міста це також означає створення нових робочих місць, розвиток малого і середнього бізнесу, а також підвищення рівня обслуговування та конкурентоспроможності. Крім того, місцеві підприємці отримують можливість експериментувати з новими форматами та концепціями, що сприяє загальному економічному зростанню Тернополя. Загалом, поява таких закладів робить місто більш сучасним, динамічним та відкритим для нових можливостей (Фуршетний стіл і кейтеринг від Сім'ї ресторанів Файного Міста, ресторація «Мамонт», «Geneva Catering», «Фуршетмайстер», етно-ресторація «Галич», «Neo Room»).

Хочеться відзначити і перспективу закладів музичної спрямованості (не нічних клубів, а скоріше арт-ресторанів і арт-кафе), (торгово-розважальний комплекс «Подoliaни», арт-ресторан «Просекко Бар», преміальний клуб «Riverside» та інші).

Згідно з результатами моніторингу ринку праці та ринку освітніх послуг, забезпечення населення об'єктами ресторанного господарства в Тернопільській області є найвищим серед регіонів України, з показником 7-9 підприємств на 10 000 осіб. Така висока концентрація закладів громадського харчування створює додаткові вимоги до якості продукції та послуг, що надаються.

У зв'язку з цим виникає гостра необхідність покращення якості харчової продукції відповідно до європейських стандартів. Однак наявний ринок праці фахівців у цій сфері не відповідає зростаючим потребам розвитку ресторанного бізнесу. Це підкреслює важливість удосконалення професійної підготовки кадрів та впровадження сучасних стандартів у ресторанному господарстві, щоб забезпечити високий рівень обслуговування та задовольнити вимоги споживачів.

Одним із ключових напрямів підвищення добробуту населення є забезпечення більш повного задоволення потреб у високоякісних та різноманітних харчових продуктах. Це передбачає не лише поліпшення технологій виробництва та підвищення якості готової продукції, але й скорочення відходів та витрат, а також підвищення культури споживання і обслуговування. Важливу роль у цьому

процесі відіграє кадровий потенціал, зокрема фахівці ресторанного господарства.

У сучасних умовах конкурентного ринку нові форми економічних відносин вимагають від працівників галузі високого рівня професіоналізму. Вони повинні володіти глибокими знаннями щодо особливостей діяльності закладів ресторанного господарства різних форм власності та мати чітке розуміння економічних тенденцій як на рівні міста й регіону, так і в масштабах усієї країни. Крім того, необхідно враховувати вплив глобалізації та міжнародних стандартів, які також стають важливими орієнтирами для підвищення якості послуг і продукції. Формування висококваліфікованих кадрів є вирішальним чинником у забезпеченні стабільного розвитку ресторанного господарства та задоволення потреб споживачів на найвищому рівні.

Підготовка спеціалістів за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» у коледжі здійснюється на базі повної загальної середньої освіти на денній та заочній формах навчання, на базі базової загальної середньої освіти з одночасним наданням повної загальної середньої освіти на денній формі навчання.

Навчання здобувачів освіти здійснюється за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», яка відповідає вимогам спеціальності 181 «Харчові технології». Програма включає комплекс загальних та спеціальних компетентностей, спрямованих на формування у здобувачів освіти необхідних знань та навичок для успішної роботи в харчовій промисловості та ресторанному бізнесі. Зокрема, вона охоплює такі аспекти, як сучасні технології виробництва, стандарти якості продукції, управління технологічними процесами та забезпечення безпеки харчових продуктів.

Такий підхід до навчання дозволяє випускникам бути конкурентоспроможними на ринку праці, готовими до викликів сучасного виробництва та здатними вносити свій вклад у розвиток галузі.

Протягом навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» здобувачі освіти здобувають загальні компетентності:

ЗК1. 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, громадянина в Україні.

ЗК2. 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.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

ЗК10. Здатність володіння навичками міжособистісної взаємодії, вміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом людьми.

ЗК11. Здатність виявляти ініціативу, повагу до інших людей, брати на себе відповідальність за певну ділянку роботи, здатність розділити успіхи свого колективу, мотивувати колектив та рухатися до спільної мети.

ЗК12. Здатність працювати в команді.

ЗК13. Здатність працювати самостійно та автономно.

Спеціальні компетентності:

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність здійснення науково-пошукової та дослідницької діяльності.

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

Уміння фахового молодшого бакалавра формуються в процесі навчальної діяльності та є конкретизацією загальних і спеціальних компетентностей, які відображені в програмах освітніх компонентів, практик та індивідуальних завдань. Ці уміння застосовуються як критерії для визначення необхідних і достатніх знань, що можуть бути ідентифіковані, кількісно оцінені та виміряні.

Матеріально-технічна база коледжу повністю відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньо-професійним ступенем «фаховий

молодший бакалавр». Завдяки сучасному обладнанню та інфраструктурі, здобувачі освіти мають можливість здобувати необхідні знання і практичні навички в умовах, максимально наближених до реальних виробничих процесів. Це забезпечує високий рівень підготовки, який відповідає стандартам якості освіти та потребам ринку праці.

Для забезпечення освітнього процесу згідно з навчальними планами зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» на даний час функціонує 7 лабораторій (технології виробництва харчової продукції, комп'ютерних та інформаційних технологій (4), хімії і технохімічного контролю (1), організації обслуговування в закладах ресторанного господарства та 26 навчальних кабінетів: технології виробництва кулінарної і хлібопекарської продукції, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, основ стандартизації, метрології та управління якістю, устаткування в закладах ресторанного господарства і торгівлі, безпеки життєдіяльності та охорони праці, хімії, мікробіології, санітарії і гігієни, економіки, фінансів та бухгалтерського обліку, товарознавства та експертизи продовольчих товарів, курсового проектування. Усі навчальні кабінети оснащені електронними ресурсами.

Лабораторії коледжу оснащені всім необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами, посудом, реактивами та приладами, що дозволяє здобувачам освіти проводити практичні, лабораторні заняття на високому рівні. Усі лабораторії паспортизовані й забезпечені достатньою кількістю робочих місць, що дозволяє організувати індивідуальну роботу здобувачів освіти. Для підвищення ефективності навчання при чисельності понад 30 чоловік, групи діляться на підгрупи, що забезпечує комфортні умови для роботи в одну зміну та сприяє більш глибокому засвоєнню матеріалу.

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, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» забезпечують 34 педагогічних

працівників: кандидатів наук – 4 особи, з педагогічним званням викладач-методист – 8 осіб, відмінник освіти України – 6 осіб, з вищою кваліфікаційною категорією – 27 осіб.

Найбільш ефективними методами роботи викладачів технологічного відділення є:

- активізація науково-пошукової і дослідницької роботи здобувачів освіти, сприяння залученню їх до науково-пошукової роботи, що стимулює розвиток критичного мислення та інноваційних підходів до вирішення практичних завдань;
- впровадження сучасних інформаційних технологій, саме у освітній процес активно інтегруються новітні технології навчання та управління, що підвищує ефективність засвоєння матеріалу та забезпечує актуальність знань;
- інтенсифікація освітнього процесу, викладачі активно застосовують інтерактивні методи навчання, особливо під час вивчення фахових дисциплін, що сприяє більш глибокому розумінню матеріалу та формуванню спеціальних компетентностей;
- відділення підтримує тісний зв'язок з представниками галузі, стейкхолдерами, що дозволяє враховувати реальні потреби ринку праці в освітньому процесі та забезпечувати здобувачів освіти актуальними знаннями, навичками, досвідом;
- викладачі активно займаються впровадженням інновацій у виробничий процес та інформаційною діяльністю, що сприяє постійному оновленню навчальних програм і підвищенню їхньої відповідності сучасним стандартам;
- особлива увага приділяється підвищенню кваліфікації викладачів та їх професійної майстерності, що дозволяє постійно вдосконалювати освітній процес і відповідати викликам фахової передової освіти.

У процесі викладання фахових дисциплін у коледжі можуть застосовуватися такі методи навчання:

1. Моделювання професійних ситуацій, тобто відтворення на заняттях реальних робочих умов, що дозволяє здобувачам освіти практикувати навички у

максимально наближених до реальності умовах.

2. Використання кейс-методу, щодо аналізу конкретних випадків або проблемних ситуацій з професійної практики, що допомагає студентам розвивати навички прийняття рішень і критичного мислення.

3. Гостьові лекції від фахівців галузі. Залучення до освітнього процесу практикуючих професіоналів, які можуть поділитися своїм досвідом та актуальними знаннями.

4. Технологічні майстер-класи, проведення практичних занять, на яких студенти освоюють новітні технології та методи, що використовуються у галузі.

5. Ділові ігри, використання ігрових методів для моделювання виробничих процесів, що допомагає здобувачам освіти засвоїти принципи управління та прийняття рішень у реальних робочих ситуаціях.

Формування сприятливого мікроклімату, заснованого на доброзичливості, творчій співпраці викладачів і студентів, а також на взаєморозумінні й повазі на всіх рівнях, є ключовим чинником успішної підготовки висококваліфікованих та конкурентоспроможних фахівців. Реалізація принципів співпраці між педагогічним колективом, батьками, стейкхолдерами, громадськими організаціями та підприємствами ресторанного господарства і харчового виробництва забезпечує цілісність і актуальність освітнього процесу.

Ця співпраця сприяє розвитку у здобувачів освіти не лише професійних компетентностей, але й здатності до активної, творчої діяльності у різних сферах суспільного життя. Створення таких умов навчання допомагає підготувати фахівців, які здатні ефективно працювати в команді, приймати відповідальні рішення та адаптуватися до викликів сучасного ринку праці. Це також сприяє формуванню у студентів стійких морально-етичних принципів, що є важливими для успішної професійної діяльності та особистісного зростання.

Концепція діяльності Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі щодо підготовки спеціалістів зі спеціальності 181 "Харчові технології" за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» також враховує нові реалії, пов'язані з переміщенням закладів ресторанного господарства

та виробничих підприємств галузі харчового виробництва до Тернопільського регіону. Ці зміни, викликані загальнонаціональними процесами, зокрема у зв'язку з військовою агресією та необхідністю збереження й перенесення бізнесу із небезпечних регіонів, створюють додатковий попит на висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій.

Завдяки таким переміщенням, у Тернополі та області зростає кількість підприємств, які потребують компетентних фахових молодших бакалаврів з виробництва харчової продукції, здатних не тільки забезпечити безперебійне функціонування виробничих процесів, але й впроваджувати сучасні європейські стандарти якості у виробництво харчової продукції. Випускники коледжу мають можливість стати невід'ємною частиною цього процесу, забезпечуючи стабільний розвиток і адаптацію нових підприємств до місцевого ринку.

Таким чином, підготовка фахівців у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі є не тільки актуальною, але й необхідною умовою для підтримки та розвитку місцевої економіки, особливо в умовах змін, що відбуваються. Це забезпечує випускникам широкі можливості працевлаштування та професійного зростання, а регіону — необхідний кадровий ресурс для подальшого економічного розвитку і відновлення виробничого потенціалу.

Відгуки закладів ресторанного господарства, харчових виробництв, а також інших організацій і установ підтверджують, що студенти Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі демонструють високий рівень професійної підготовки. Вони володіють глибокими знаннями наукових основ виробництва харчової продукції, добре розуміють технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуску страв, а також здатні оцінювати їхню якість і безпеку.

Здобувачі освіти коледжу майстерно демонструють практичні навички, зокрема вміння планувати та вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість виконання технологічних процесів і керувати ними. Вони вміло впливають на структуру, збалансованість і культуру харчування, що є критично важливим у сучасних умовах.

Завдяки отриманим знанням і вмінням випускники спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» відповідають стандартам професійної діяльності, що робить їх конкурентоспроможними фахівцями на ринку праці. Вони готові ефективно працювати в різних сегментах галузі, забезпечуючи якість і безпеку продукції, а також сприяючи підвищенню рівня харчової культури в суспільстві.