



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. директора Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій і торгівлі
Людмила КРУКЕВИЧ

«29» серпня 2024 р.

Людмила Крукевич
75-0

Концепція діяльності

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

241 Готельно-ресторанна справа

**Освітньо-професійна програма «Готельно-
ресторанна справа»**

(за освітньо-професійним ступенем «фаховий
молодший бакалавр»)



Розглянуто і затверджено
на засіданні педагогічної ради
голова Людмила Крукевич
протокол № 1
«29» серпня 2024 року

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 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 заклад освіти 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 суттєво трансформувала готельно-ресторанну індустрію. З розвитком ринкової інфраструктури та різноманітними формами власності заклади індустрії гостинності стали більш гнучкими та адаптивними до змінюваних умов. Це пов'язано з тим, що зростання кількості закладів та послуг спонукало підприємства шукати нові стратегії для залучення клієнтів, що призвело до підвищення якості обслуговування та розширення асортименту. Використання сучасних технологій, таких як онлайн-замовлення, доставки та онлайн-бронювання змінило спосіб взаємодії закладів з відвідувачами, відкриваючи нові канали збуту. Зміни в соціальних та культурних трендах вплинули на меню та концепції закладів, сприяючи розвитку нових форматів, таких як вегетаріанські ресторани чи заклади з локальною кухнею. Зміни в нормативно-правовій базі вплинули на організаційно-правові форми, дозволивши більшій кількості підприємців виходити на ринок.

Таким чином, заклади індустрії гостинності, як суб'єкти ринку товарів і послуг, змушені переосмислювати свої статутні положення та функції, щоб залишатися конкурентоспроможними та відповідати вимогам сучасних споживачів.

В умовах воєнного стану та пандемії заклади індустрії гостинності зазнали значних змін, які вимагали термінової адаптації. Ось кілька ключових аспектів:

Відбулося впровадження суворих протоколів безпеки, які стали необхідним для захисту здоров'я всіх учасників. Це включало регулярну дезінфекцію приміщень, контроль температури, носіння масок та дотримання соціальної дистанції. Порушення логістичних ланцюгів змусило заклади шукати альтернативних постачальників та адаптувати меню, щоб включати продукти, які були доступні на ринку. Заклади почали пропонувати спеціальні акції, адаптуючи свої пропозиції до актуальних трендів, оскільки споживчі вподобання змінювались.

Пандемія змусила впровадити нові моделі обслуговування, здійснити переорієнтацію на доставку їжі та онлайн-замовлення, яка стала основною стратегією виживання. Багато закладів розробили власні платформи для замовлень або співпрацювали з вже існуючими сервісами доставки.

Впровадження технологій безконтактних платежів також стало важливим кроком для забезпечення безпеки клієнтів і зменшення ризиків передачі вірусів.

Виникаючі зміни підкреслюють, що індустрія гостинності повинна залишатися адаптивною та інноваційною, щоб відповідати на виклики сучасності. Це дозволить підприємствам не лише вижити, а й знайти нові можливості для розвитку.

У сучасних умовах функціонування підприємств індустрії гостинності економічні методи та інтереси стали ключовими чинниками для задоволення потреб споживачів і підвищення попиту на послуги. Підприємства гостинності та заклади харчування мають широку автономію в управлінні, що дозволяє їм самостійно розпоряджатися ресурсами та нести відповідальність за результати своєї діяльності. Розуміння економічних процесів допомагає керівникам приймати зважені рішення, аналізувати ринкові умови та планувати фінансову діяльність. Навички в управлінні, маркетингу та харчових технологіях стають необхідними для впровадження інновацій та покращення якості обслуговування. Здатність швидко реагувати на зміни в зовнішньому середовищі допомагає відстежувати зміни в споживчих уподобаннях і ринковій ситуації, що дозволяє адаптувати стратегії та пропозиції та забезпечує підприємствам конкурентоспроможність.

В умовах динамічного ринку такі навички і знання не лише сприяють успішному розвитку підприємств, але й допомагають формувати позитивний імідж закладу, підвищуючи його привабливість для споживачів.

Одним із ключових аспектів підвищення народного добробуту є задоволення потреб населення у якісному обслуговуванні. Важливу роль у цьому процесі відіграє культура обслуговування, яка безпосередньо впливає на задоволеність клієнтів. Професійно підготовлені фахівці здатні забезпечити високий рівень обслуговування, що сприяє формуванню позитивного іміджу закладів. Інвестиції в навчання та розвиток кадрів є необхідними для досягнення високих стандартів.

Зростаючий попит на спеціалістів у сфері готельно-ресторанного бізнесу свідчить про актуальність цієї професії. Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою 241 Готельно-ресторанна справа стає все більш затребуваною, що відкриває нові можливості для молоді.

Впровадження стандартів обслуговування, навчання персоналу етикету та комунікаційним навичкам допоможе підвищити загальну якість послуг.

Зміни в потребах споживачів вимагають від закладів гнучкості та

здатності швидко реагувати на нові тенденції, що підвищує значення професійної підготовки кадрів.

Також слід зазначити, що розвиток готельно-ресторанного господарства вимагає не лише інвестицій у матеріально-технічну базу, але й уваги до кадрової політики, що, в свою чергу, позитивно вплине на добробут населення та якість обслуговування.

Діяльність готельно-ресторанної індустрії вигідна (прямо або опосередковано) регіонам, які беруть участь у цьому процесі. У сучасних умовах готельно-ресторанний бізнес як унікальне соціальне явище доступний широким верствам населення, він є не лише засобом відпочинку, але й сприяє забезпеченню душевного комфорту людей.

Готельно-ресторанний бізнес є галуззю з високим рівнем конкуренції, що має за мету максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, задовольнити найрізноманітніші побутові, господарські і культурні запити гостей. З кожним роком вимоги до рівня цих послуг зростають. Чим вищі культура та якість обслуговування відвідувачів, тим вищий імідж готелю й ресторану, тим привабливіші вони для відвідувачів.

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 індустрія гостинності зазнає швидких змін завдяки впровадженню новітніх технологій і підходів, що дозволяють творчо переосмислювати світові кулінарні традиції. Це відкриває можливості для створення унікальних страв, які можуть задовольнити навіть найвибагливішого споживача. Якісне обслуговування також стає ключовим елементом конкурентоспроможності закладів, адже споживачі шукають не лише смачну їжу, але й винятковий досвід, який підсилюється інноваційними способами подачі, сервісу та взаємодії з відвідувачами. 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», ситі-кафе «Club FM», пивний ресторан «Файне Місто», кафе здорового харчування «Safe Mone»;

✓ мережа закладів Самогонної Ресторачії, що включає пастерію «Фламінго», музейну ресторацію «Старий млин», пивоварну ресторацію «Ковчег», суші-бар «Каламбур»;

✓ готельно-ресторанний комплекс «Avalon Palace», готельно-ресторанний комплекс «Garden Hall», готельно-ресторанний комплекс «Версаль», готельно-ресторанний комплекс «Сапсан», готельно-ресторанний комплекс «Женева», ресторанно-готельний комплекс «Глобус», готельно-ресторанний комплекс «Stella»;

✓ ресторан «Барбареско», ресторація «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», ресторація «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 «kaVka», 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 «Safe 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-Cafe», «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 «Тернопіль», 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).

Тернопільська область має чи не найбільший туристичний потенціал в Україні: тут збереглося понад 3600 пам'яток історії та культури, є релігійна святиня відома без перебільшення усьому світові - Маріїнський духовний центр у с. Зарваниця. Область, у якій перспектива розвитку закладів готельно-ресторанного господарства, організація обслуговування туристів і гостей міста залишається однією із найкращих в Україні. Історично-культурний потенціал, існуючий багаторічний досвід і напрацювання у сфері організації обслуговування є достатньо вагомою передумовою пріоритетного розвитку закладів готельно-ресторанного господарства, орієнтованого як на внутрішнього споживача, так і на обслуговування іноземного контингенту.

Моніторинг сфери обслуговування Тернопільської області охоплює заклади готельно-ресторанного господарства, які вже функціонують або заплановані до введення, ринок праці та освітніх послуг, які вже надаються. Зростання закладів готельно-ресторанного господарства невеликої потужності, сучасних підприємств швидкого обслуговування сприяло масовому залученню фахівців, які недостатньо орієнтуються в готельно-ресторанному бізнесі.

В умовах конкурентного ринку послуг гостинності підприємства готельно-ресторанного бізнесу при обслуговуванні туристів та інших категорій громадян повинні забезпечити не лише високий рівень комфорту проживання і відпочинку, але й постійно підвищувати рівень сервісного обслуговування клієнтів, пропонувати широкий вибір додаткових та супутніх послуг, в тому числі інформаційні, побутові, посередницькі, послуги бізнес-центру, організації дозвілля та ін. Актуальна проблема впровадження у системі управління вітчизняними готельними підприємствами сучасних ефективних моделей

управління, що відповідають світовим стандартам, обумовлена необхідністю надання високоякісних послуг, зниженні витрат, координації персоналом, проведення маркетингових досліджень ринку готельно-ресторанних послуг.

У такій ситуації виникає необхідність підготовки кваліфікованих спеціалістів, насамперед менеджерів і адміністраторів різного рівня, навчально-методичного та навчально-практичного забезпечення їхньої підготовки, розвитку наукових напрямків для цієї важливої та структурно складної субгалузі туризму.

Підготовка фахівців за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» у коледжі здійснюється на базі повної загальної середньої освіти і на базі базової загальної середньої освіти з одночасним наданням повної загальної середньої освіти на денній формі навчання.

Коледж має укладені угоди про співпрацю із закладами готельно-ресторанного господарства на підготовку «фахових молодших бакалаврів» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Практика проводиться на оснащених відповідним чином виробничих базах, що повністю забезпечують їх виконання.

Протягом навчання за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здобувачі освіти здобувають 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. Спроможність застосовувати загальні та спеціальні методи наукових досліджень, які спрямовані на пізнання досліджуваних явищ та розуміння складних процесів у галузі готельно-ресторанної справи.

СК 4. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 6. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 7. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 8. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 9. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 10 Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у

зкладах готельного і ресторанного господарства.

СК 11. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 12. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства.

Вміння фахового молодшого бакалавра розвиваються під час навчальної діяльності і відображають загальні та спеціальні компетентності, закладені в програми освітніх компонентів, практик та індивідуальних завдань. Важливим є те, що ці вміння стають критеріями для визначення обсягу знань, які можна оцінити кількісно і виміряти, що робить процес підготовки більш структурованим і цілеспрямованим.

Матеріально - технічна база коледжу в цілому відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр». Для забезпечення освітнього процесу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» на даний час функціонує 8 лабораторій (виробництва харчової продукції, комп'ютерних та інформаційних технологій (4), хімії і технохімконтролю, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства, організації та технології обслуговування в готелях) та 24 навчальних кабінети: організації та технології обслуговування в готелях, 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, хімії, мікробіології, санітарії і гігієни, економіки, фінансів та бухгалтерського обліку, маркетингу, комерційної діяльності і менеджменту, безпеки життєдіяльності та охорони праці. Усі кабінети і лабораторії обладнані 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 потребі, 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 241 Готельно-ресторанна справа забезпечують 31 педагогічних працівники, які працюють на постійній основі (кандидатів наук – 5), з педагогічним званням викладач-методист – 11 осіб, з вищою кваліфікаційною категорією – 25 осіб.

Найбільш ефективними методами роботи викладачів технологічного відділення є:

Найбільш ефективними прийомами роботи викладачів відділення готельного-ресторанного бізнесу та підприємництва є:

- ✓ студентоорієнтований підхід формування професійних компетентностей;
- ✓ активізація дослідницької, науково-пошукової 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 навчання, саме в 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 освітніх компонентів, що сприяє більш глибокому розумінню матеріалу та формуванню спеціальних компетентностей;

- ✓ інтенсифікація навчально-виховної діяльності з опорою на самостійну

роботу майбутніх фахівців, на активні форми та методи навчання;

✓ подальший кадровий розвиток викладачів шляхом активізації навчання в аспірантурі;

✓ особлива увага приділяється підвищенню кваліфікації викладачів, що дозволяє постійно вдосконалювати освітній процес і відповідати викликам фахової передвищої освіти;

✓ тісна співпраця з представниками галузі, стейкхолдерами, Радою роботодавців, Асоціацією випускників, спрямована на підвищення якості освіти, дозволяє враховувати реальні потреби ринку праці в навчальному процесі та забезпечувати здобувачів освіти актуальними знаннями, навичками, досвідом;

✓ викладачі активно займаються впровадженням інновацій в освітній процес та інформаційною діяльністю, що сприяє постійному оновленню навчальних програм і підвищенню їхньої відповідності сучасним стандартам.

У процесі викладання фахових освітніх компонентів 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 здобувачі освіти освоюють новітні технології та методи, що використовуються у галузі.

5. Ділові ігри, використання ігрових методів для моделювання виробничих процесів, що допомагає студентам 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 за освітньо-професійною програмою 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» відображає адаптацію до сучасних викликів, що виникли через переміщення закладів гостинності в регіон унаслідок загальнонаціональних процесів, зокрема війни та пов'язаних із нею загроз для бізнесу. Потреба в збереженні і перенесенні закладів із небезпечних регіонів створює зростаючий попит на фахівців сфери обслуговування. Коледж реагує на ці реалії, забезпечуючи підготовку висококваліфікованих спеціалістів, що можуть відповідати новим вимогам ринку праці у сфері гостинності.

Відгуки закладів готельно-ресторанного господарства, організацій, установ свідчать про те, що здобувачі освітнім коледжу мають високі професійні компетентності, належні знання із наукових основ виробництва продукції харчування, теоретичні знання про організацію і новітні технології

обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства. Крім того, вони вміють ефективно планувати і вирішувати виробничі завдання, контролювати якість їх виконання, керувати технологічними процесами. Здобувачі освіти здатні впливати на структуру виробництва послуг, що є важливим аспектом професійної діяльності зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.