

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Тернопільського фахового
коледжу харчових технологій і торгівлі

Людмила КРУКЕВИЧ

“16” вересня 2021 р.

№ 103-0

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 схвалено
на засіданні педагогічної ради
голова Людмила Крукевич
протокол № 2
“16” вересня 2021 року

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".

Коледж здійснює освітню діяльність за такими спеціальностями:

галузь 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 Харчові технології (125 осіб - денна, 25 осіб – заочна форма навчання), освітньо-професійні програми «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»;

галузь 07 Управління та адміністрування, спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність (100 осіб - денна, 25 осіб - заочна форма навчання), освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»;

галузь 07 Управління та адміністрування, спеціальність 075 Маркетинг (30 осіб – денна форма навчання), освітньо-професійна програма «Маркетинг»;

галузь 24 Сфера обслуговування, спеціальність Готельно-ресторанна справа (60 осіб – денна форма навчання), освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа».

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, підвищення культури обслуговування населення.

Важливим чинником у вирішенні цих проблем є висококваліфікований кадровий потенціал.

Аналіз діяльності і розвитку закладів готельно-ресторанного господарства міста та регіону свідчить про те, що попит на фахівців за спеціальністю 241

Готельно-ресторанна справа достатньо високий.

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.

Згідно результатів моніторингу ринку праці та ринку освітніх послуг слідує:

у зв'язку із запланованим значним розширенням мережі підприємств готельно-ресторанного господарства спостерігається значна потреба у висококваліфікованих працівниках (готельно-ресторанний комплекс «Версаль», клуб Файного міста, ресторани: «На небі», «Панорама», «Проспект», «Варбареско», «Garden Hall», «Три бажання», «Аркобалено», «Лампа», «Jan Amor», «Jang», «Steak House», «Za sklom», «Палада», «Женева», «ZIG ZAG», «Honey Hall», «Li teplo», «Прованс», ресторан «Sfera», «Lovelsa», ресторан Єврейської кухні «Біба», ресторація «Фляшка», ресторан «Цісар», кафе «Green Life», кав'ярня «Wake Up Coffe», бар «Da Vinci», готельна ресторація «Rudison», нічний speak-easy бар «Підпілля») та інші;

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

Тернопільська область має чи не найбільший туристичний потенціал в Україні: тут збереглося понад 3600 пам'яток історії та культури, є дві релігійні святині відомі без перебільшення усьому світові - Свято-Успенська Почаївська лавра та Маріїнський духовний центр у с.Зарваниця. Область, в 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.

Отож, можна сміливо заявити, що саме на Тернопіллі є передумови для розвитку сфери обслуговування, як однієї з пріоритетних, що наповнюватиме місцевий бюджет. Однак при такому розмаїтті цікавих місць Тернопільщину неохоче відвідують туристи, бо у нас немає відповідних готелів, ресторанів та сервісів, до яких так звикли європейці.

Підготовка спеціалістів за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» 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» і «молодших спеціалістів» зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Практика проводиться на оснащених відповідним чином виробничих базах, що повністю забезпечують їх виконання.

Здобувач фахової передвищої освіти після успішного завершення освітньо-професійної програми має продемонструвати спеціальні компетентності:

здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності;

здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності;

здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства;

здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства;

здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів;

здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства;

здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу;

здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності;

здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства;

здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших;

здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства;

здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Навчання студентів здійснюється у відповідності до освітньо-професійної програми, що включає такі результати навчання:

застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності;

знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України;

пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування;

спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій;

застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків;

застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності;

здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань;

дотримуватись вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства;

здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарств із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій;

застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності;

координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій;

здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів;

оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності;

контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Загальнонаукові компетенції

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.

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.

3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.
6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
7. Здатність працювати в команді.
8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Матеріально - технічна база коледжу в цілому відповідає вимогам підготовки висококваліфікованих фахівців за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст». Для забезпечення освітнього процесу згідно з навчальними планами зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» на даний час функціонує 8 лабораторій (технології виробництва кулінарної продукції, комп'ютерних та інформаційних технологій, хімії, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства) та 24 навчальних кабінети: технології виробництва кулінарної і хлібопекарської продукції, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, організації та технології обслуговування в закладах готельного господарства, менеджменту і комерційної діяльності, маркетингу, підприємництва і біржової діяльності, кабінет стандартизації, метрології та управління якістю, кабінет економіки та фінансів, бухгалтерського обліку та аудиту, устаткування в закладах ресторанного господарства та охорони праці, іноземних мов, кабінет біології, екології, мікробіології, санітарії та гігієни тощо.

Лабораторії оснащені необхідним обладнанням, комп'ютерною технікою, 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 241 Готельно-ресторанна справа забезпечують 23 науково-педагогічних і педагогічних працівників, які працюють на постійній основі (кандидатів наук – 5), з педагогічним званням викладач-методист – 8 осіб, з вищою кваліфікаційною категорією – 29 осіб.

Найбільш ефективними прийомами роботи викладачів фахової циклової комісії є:

- активізація дослідницької, науково - пошукової роботи студентів;
- впровадження інформаційних технологій навчання і управління;
- інтенсифікація освітньо-виховного процесу з опорою на самостійну роботу майбутніх фахівців, на активні форми та методи навчання;
- подальший кадровий розвиток викладачів шляхом навчання в аспірантурі;
- якісна теоретична і практична фахова підготовка здобувачів освіти у процесі навчання із врахуванням пропозицій зацікавлених сторін (роботодавці, експерти, здобувачі освіти).

Вибір методів, форм і засобів освітньо-виховної роботи здійснюється з урахуванням потреб, інтересів та здібностей студентів.

Формування особливого мікроклімату, який базується на доброзичливості, творчій співпраці учасників освітнього процесу, взаєморозумінні і взаємоповазі на всіх рівнях, реалізація принципів співробітництва педагогічного колективу з батьками, громадськими організаціями, колективами закладів готельно-ресторанного господарства є запорукою успіху у підготовці висококваліфікованого, конкурентноспроможного фахівця на ринку праці, здатного до активної, творчої діяльності в різних галузях громадського та суспільного життя.

Концепція діяльності Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі з підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» сприяє більш повному задоволенню прагнень і можливостей кожної особи в отриманні освіти та професійної кваліфікації, задоволенню потреб міста

Тернополя та області у спеціалістах високої кваліфікації.

Відгуки закладів готельно-ресторанного господарства, організацій, установ свідчать про те, що студенти 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, вміло демонструють практичні навички та вміння планувати і вирішувати виробничі завдання, відповідати за якість їхнього виконання, керувати технологічними процесами, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини, а отже завдань професійної діяльності зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.