

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор коледжу

Людмила КРУКЕВИЧ

Наказ №122-О від 31.10.2025 р.



ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПЛАН

розвитку освітньої діяльності та забезпечення якості фахової передвищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»
за освітньо-професійним ступенем фаховий молодший бакалавр
зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузі знань J Транспорт та послуги
у Тернопільському фаховому коледжі харчових технологій і торгівлі на 2025-2030 н.р.

ПОГОДЖЕНО

Педагогічною радою

Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі

Голова педагогічної ради

Людмила КРУКЕВИЧ

(протокол №2 від 31 жовтня 2025)



Мета освітньо-професійної програми. Формування і розвиток програмних компетентностей, які дозволяють оволодіти системою професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності в сфері готельно-ресторанного господарства. Підготовка кваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які мають загальнонаукові та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатні формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі. Формування професійних знань та набуття практичних компетентностей, достатніх для успішного виконання професійних обов'язків у сфері готельно-ресторанного бізнесу, підготовка здобувачів фахової передвищої освіти до подальшого навчання за обраною галуззю знань.

Освітньо-професійна програма **спрямована на підготовку конкурентоспроможних, практично орієнтованих фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу**, здатних ефективно працювати в умовах динамічного розвитку індустрії гостинності, високої конкуренції та цифровізації сервісних процесів. Програма орієнтована на формування системи професійних знань, умінь і навичок з організації та управління діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства, забезпечення високої якості обслуговування, впровадження сучасних технологій сервісу та стандартів гостинності.

Особлива увага приділяється розвитку управлінських і підприємницьких компетентностей, сервісного мислення, комунікативних навичок, клієнтоорієнтованості, умінню працювати в команді, приймати обґрунтовані управлінські рішення та адаптуватися до змін ринкового середовища. Програма також сприяє формуванню професійної етики, відповідальності, креативності та готовності до безперервного професійного саморозвитку відповідно до сучасних вимог ринку праці та потреб індустрії гостинності.

Орієнтація освітньо-професійної програми. Освітньо-професійна програма орієнтована на сучасні науково-прикладні досягнення у сфері індустрії гостинності, управління підприємствами готельного та ресторанного господарства й організації сервісної діяльності. Вона базується на принципах клієнтоорієнтованого сервісу, комплексного управління якістю обслуговування, ефективного використання ресурсів, впровадження інноваційних технологій та цифрових рішень у готельно-ресторанному бізнесі. Програма враховує вимоги стандарту фахової передвищої освіти, сучасні тенденції розвитку туризму та сфери послуг, автоматизації бізнес-процесів, електронних систем бронювання, стандартів безпеки й сталого розвитку, а також актуальні потреби регіонального та національного ринку праці у кваліфікованих фахівцях сфери гостинності.

Основний фокус освітньо-професійної програми. Фокус програми спрямований на підготовку фахівців, здатних ефективно виконувати професійні функції у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Особлива увага приділяється формуванню компетентностей з організації та управління операційною діяльністю закладів гостинності, забезпечення високого рівня сервісу, дотримання стандартів якості та безпеки, а також раціонального використання матеріальних, фінансових і трудових ресурсів. Програма формує вміння застосовувати сучасні технології обслуговування, автоматизовані системи управління, цифрові інструменти бронювання й обліку, аналізувати ефективність діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства,

адаптувати сервісні процеси до змін потреб споживачів і ринкових умов, приймати обґрунтовані управлінські рішення та впроваджувати інноваційні підходи з метою підвищення конкурентоспроможності закладів індустрії гостинності.

Особливості програми. Освітньо-професійна програма поєднує теоретичну, практичну та аналітичну підготовку здобувачів освіти на засадах сучасних підходів до організації та управління діяльністю підприємств індустрії гостинності. Програма передбачає практико-орієнтовану систему навчальних заходів, спрямованих на досягнення програмних результатів навчання із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних та сервісних технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Освітній процес вибудовано у логічно послідовну систему освітніх компонентів із посиленою практичною складовою, що забезпечує формування професійних компетентностей, необхідних для ефективної роботи в закладах готельного та ресторанного господарства, із залученням до освітнього процесу фахівців-практиків, підприємців та представників підприємств-партнерів сфери гостинності.

Обов'язковою складовою програми є навчальні та технологічні практики, що проходять на базі провідних підприємств різних форм власності, що забезпечує формування реальних професійних навичок і готовності до практичної діяльності.

№	Напрямок	Заходи	Терміни (роки)	Відповідальні
1	Застосування ефективних механізмів моніторингу та періодичного перегляду освітньо-професійної програми	Щорічно проводиться узагальнення пропозицій здобувачів освіти, викладачів, роботодавців, випускників та представників підприємств індустрії гостинності, що дозволяє виявити сильні сторони програми, визначити проблемні аспекти та актуальні потреби ринку праці.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін, голова робочої групи ОПП, стейкхолдери
		Опитування здобувачів освіти щодо задоволеності змістом ОПП та організацією освітнього процесу.	2025–2030	Адміністрація коледжу, голова та члени робочої групи ОПП, класні керівники, практичний психолог
		Зміст ОПП регулярно оновлюється відповідно до інновацій у сфері готельно-ресторанного господарства, сучасних сервісних і управлінських технологій, потреб регіонального і національного ринку праці.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Актуалізація та забезпечення здобувачам освіти можливості бачити значущість їхньої участі й впливу під час перегляду змісту ОПП, із представленням результатів цього впливу.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
2	Впровадження концепції студентоцентрованого навчання	Впровадження концепції студентоцентрованого навчання передбачає орієнтацію освітнього процесу на потреби, інтереси та індивідуальні освітні траєкторії здобувачів освіти, активне залучення їх до формування змісту навчання та оцінювання результатів освітньої діяльності.	2025–2030	Адміністрація коледжу, практичний психолог

		Реалізація концепції здійснюється шляхом розвитку академічної мобільності на основі укладених договорів про співпрацю, активізації партнерської взаємодії з підприємствами готельно-ресторанного господарства та закладами освіти з метою обміну практичним досвідом, а також через організацію самостійної роботи здобувачів освіти відповідно до програм освітніх компонентів і індивідуальних освітніх траєкторій.	2025–2030	Педагогічний колектив, методичний кабінет
		Особлива увага спрямована на створення інклюзивного та безбар'єрного освітнього середовища, що забезпечує рівний доступ до професійного навчання та соціалізації здобувачів освіти з особливими потребами, а також на реалізацію гнучких індивідуальних освітніх траєкторій через вибір освітніх компонентів вільного вибору, що враховує професійні інтереси та потреби студентів.	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін
		Уведення до каталогу вибіркових освітніх компонентів нових ОК у контексті розвитку ринку та впровадження інноваційних технологій, а саме: «Гастрономічний туризм», «Менеджмент подій та кейтеринг», «Бренд-інновації у готельно-ресторанній сфері», «Сервісна психологія».	2025–2030	Робоча група ОПП, ЦК технологічних дисциплін

		Концепція передбачає організовану діяльність психологічної служби закладу для підтримки психологічного та психічного здоров'я здобувачів освіти, створення умов для розвитку та самореалізації особистості відповідно до її здібностей, потреб і професійних інтересів.	2025–2030	Адміністрація коледжу, практичний психолог
		Створення умов для неформальної і формальної освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу, голова та члени робочої групи ОПП, класні керівники
		Організація самостійної роботи здобувачів освіти згідно програм освітніх компонентів.	2025–2030	ЦК технологічних дисциплін, голова та члени групи забезпечення ОПП
		Створення умов для самореалізації особистості відповідно до її здібностей, потреб, запитів суспільних та власних інтересів. Проведення опитування (анкетування) здобувачів освіти.	2025–2030	Заступник директора з виховної роботи, практичний психолог, класний керівник
		Залучення молоді до участі у державотворенні, розвитку суспільних відносин та громадських ініціативах.	2025–2030	Заступник директора з виховної роботи, практичний психолог, класний керівник
3	Формування якісного контингенту здобувачів	Інформування вступників про можливості навчання, створення промоматеріалів ОПП.	2025–2030	Секретар приймальної комісії
		Проведення профорієнтаційних заходів у закладах середньої освіти, закладах профтехосвіти.	2025–2030	Секретар приймальної комісії, ЦК технологічних дисциплін

		Пошук нових форм і методів вдосконалення профорієнтаційної роботи із залученням випускників коледжу, учнівської молоді та обласного центру зайнятості.	2025–2030	Асоціація випускників, адміністрація коледжу, приймальна комісія
4	Удосконалення та підвищення ефективності процедур оцінювання здобувачів та їх атестації	Оновлення критеріїв оцінювання, відповідність ЄКТС та стандартам освіти.	2025–2030	ЦК технологічних дисциплін, педагогічний колектив
		Залучення роботодавців до оцінювання практичних результатів здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Забезпечення присутності представників стейкхолдерів-роботодавців у складі екзаменаційних комісій, узагальнення та аналіз результатів атестації здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Забезпечення інформаційного та методичного супроводу провадження академічної доброчесності в освітньому процесі із неухильним дотриманням високого рівня етичності як ознаки стабільної навчальної культури шляхом використання практик етичної роботи з джерелами та антиплагіат-сервісами.	2025–2030	Методичний кабінет Члени робочих груп, Голова та члени ЦК технологічних дисциплін
5	Практична підготовка. Підтримка кар'єри та працевлаштування випускників	Забезпечувати високий рівень практичної підготовки, оновлювати та впроваджувати в освітній процес наскрізних програм практик.	2025–2030	Завідувач навчально-виробничої практики

		Організація тренінгів із побудови кар'єри та розвитку професійних навичок.	2025–2030	Завідувач навчально-виробничої практики, члени ЦК технологічних дисциплін
		Розширення напрямів співпраці, укладання нових угод.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Проведення на базі закладу освітніх форумів і професійних зустрічей за участю успішних підприємців та менеджерів готельно-ресторанного бізнесу, випускників, представників готелів, ресторанів та кейтерингових компаній, а також науковців і практиків у сфері готельно-ресторанного сервісу, управління закладами гостинності, туризму та цифрових сервісних технологій.	2025–2030	Адміністрація коледжу, члени ЦК технологічних дисциплін
		Здійснення підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері індустрії гостинності відповідно до освітньо-професійної програми, Державних стандартів, з урахуванням регіонального замовлення та договірних зобов'язань, а також у відповідності з місією коледжу.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Проведення моніторингу ситуації на ринку праці шляхом дієвої співпраці з Тернопільським обласним центром зайнятості.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін

		Анкетування випускників щодо їх адаптації до професійної діяльності.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Залучення практиків із профільних підприємств до безпосереднього проведення занять на виробництві чи на базі роботодавця.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Визначення векторів ефективної співпраці стейкхолдерів та освітнього сектору для розвитку кар'єрних можливостей молоді із залученням практичного живого досвіду.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Створення умов для організації дуальної освіти шляхом укладення трьохсторонніх угод. Актуалізація при реалізації ОПП реальних проєктів або мікростажувань.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
6	Діяльність у сфері міжнародного співробітництва	Участь здобувачів освіти у міжнародних фахових конкурсах, обмінах, тренінгах.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Розширення кола міжнародних партнерів та стейкхолдерів.	2025–2030	Адміністрація коледжу, ЦК технологічних дисциплін
		Розширення професійної траєкторії викладацького складу коледжу через участь у Міжнародних, Всеукраїнських, регіональних програмах шляхом менторства, тьюторства і тренерства у галузі підприємництва та торгівлі, а також у сфері фінансової грамотності.	2025–2030	Адміністрація коледжу, педагогічний колектив

		Участь учасників освітнього процесу у міжнародних проєктах з метою спілкування з носіями мови та вивчення досвіду у розвитку галузей. Розвиток іншомовної компетентності здобувачів освіти.	2025–2030	Адміністрація коледжу, педагогічний колектив
7	Розвиток матеріально-технічної бази	Оновлення матеріально-технічної бази кабінету та лабораторії «Організації і технології обслуговування в готелях».	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Створення навчально-виробничого середовища для відпрацювання реальних виробничих процесів.	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Модернізація лабораторії «Організації і технології обслуговування в закладах ресторанного господарства».	2025–2030	Адміністрація коледжу
		Послідовна та дієва фінансова взаємодія із профільними підприємствами з метою модернізації матеріально-технічної бази коледжу.	2025–2030	Адміністрація коледжу