



*Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму
Національного університету харчових технологій*

Розвиток матеріально-технічної бази навчального закладу



Завтра починається сьогодні...

Напрями діяльності коледжу

**Підготовка
МОЛОДШИХ
спеціалістів**

**Підготовка кваліфікованих
робітників**

Курсове навчання

**Підвищення кваліфікації
Перепідготовка**

Підготовка молодших спеціалістів здійснюється за спеціальностями

- ☐ Харчові технології
- ☐ Ресторанне обслуговування
- ☐ Готельне обслуговування
- ☐ Туризм
- ☐ Маркетинг

Підготовка кваліфікованих робітників здійснюється за професіями

Кваліфіковані робітники НА БАЗІ 9-ГО КЛАСУ

- ☐ Кухар, офіціант, бармен;
- ☐ Продавець продовольчих товарів, агент з постачання

Кваліфіковані робітники НА БАЗІ 11-ГО КЛАСУ

- ☐ Майстер ресторанного обслуговування;
- ☐ Офіціант, бармен;
- ☐ Кухар (V розряду);
- ☐ Кухар (IV розряду), бармен (IV розряду);
- ☐ Кондитер (IV розряду);
- ☐ Агент з організації туризму, покоївка;
- ☐ Агент з постачання;
- ☐ Продавець продовольчих і непродовольчих товарів.

Структурні підрозділи коледжу

- ❖ Відділення підготовки молодших спеціалістів;
- ❖ Відділення підготовки кваліфікованих робітників;
- ❖ Центр модульного навчання незайнятого дорослого населення;
- ❖ Навчально-тренувальна фірма “Смерічка”;
- ❖ Навчально-туристична агенція “Едельвейс”;
- ❖ Навчальний готель “Гостинність”;
- ❖ Модельний Центр ресторанного обслуговування;
- ❖ Методичний кабінет;
- ❖ Інформаційно-видавничий центр, електронна бібліотека;
- ❖ Профорієнтаційно-консультативний кабінет.

Матеріально-технічна база

Сучасна, оновлена навчально-матеріальна база коледжу забезпечує належний рівень організації освітнього процесу.

Навчально-матеріальна база закладу – це навчальні кабінети, лабораторії, майстерні, які оснащені інформаційно-комп'ютерною технікою, сучасним обладнанням та новітніми засобами навчання.



Матеріально-технічна база

Так, в закладі налічується:

- ☐ 2 компютерних кабінети;
- ☐ 19 мультимедійних кабінетів;
- ☐ 2 лінгафонних кабінетів з вивчення іноземних мов;
- ☐ навчально-тренувальні лабораторії:
 - навчально-тренувальна фірма “Смерічка”,
 - навчально-тренувальна туристична агенція “Едельвейс”,
 - навчальний готель “Гостинність”;
- ☐ модельний центр ресторанного господарства;
- ☐ майстерня ресторану;
- ☐ 2 сучасні лабораторії кулінарного напрямку;
- ☐ тренажерна зала;
- ☐ модульний центр професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації незайнятого населення.
- ☐ Видавничий центр;
- ☐ Інформаційний центр.



Матеріально-технічна база

Більшість кабінетів, лабораторій оснащенні комп'ютерами, мультимедійною технікою, які через сервер, об'єднанні в локальну мережу з виходом в Інтернет. Завдяки цьому в коледжі і викладачі і студенти мають змогу впроваджувати в навчальний процес найновітніші інформаційні технології, йти в ногу з сьогоденням.



Харчові технології



Харчові технології

Для забезпечення високого рівня підготовки спеціалістів за спеціальністю “Харчові технології” в коледжі обладнані навчальні кабінети та лабораторії:

Кабінети:

- ❖ Обладнання;
- ❖ Технології приготування їжі;
- ❖ Кондитерської майстерності;
- ❖ Технології приготування їжі та майстерності карвінгу;
- ❖ Кабінет-лабораторія хімії;
- ❖ Кабінет товарознавства;
- ❖ Кабінет охорони праці.

Лабораторії:

- ❖ Кухня лабораторія №1 із бракеражною залою;
- ❖ Лабораторія №2.



Кабінети:

Кабінет “Обладнання” оснащений медійними засобами, персональним компютером для демонстрації роботи обладнання, котре використовується закладах громадського харчування, машинами та апаратами для підготовки до приготування та приготування їжі, тісто – місильні машини.





Кабінети:

Кабінет “Технології приготування їжі та мистецтва карвінгу” обладнаний сучасним телевізійним екраном, який має можливість підключення комп'ютера, флеш-пам'яті або можуть приймати телевізійні передачі, які активно використовуються викладачем в освітньому процесі. Наборами ножів для карвінгу.



Кабінети:



Кабінет “Технології приготування їжі” обладнаний персональним компютером, мультимедійним проектором для демонстрації технології приготування страв, виставковим стендом із спеціями народів світу та кухонним інвентарем.

Кабінет “Кондитерської майстерності”

обладнаний персональним компютером, мультимедійним проектором для демонстрації технології приготування кондитерських виробів та десертів, набори інструментів для роботи із цукровою пудрою, виставковим стендом робіт студентів.



Кабінет-лабораторія хімії

Коледж обладнаний кабінетом-лабораторією хімії, який обладнаний необхідними технічними засобами, інвентарем, реактивами для проведення лабораторних робіт та досліджень.



Кабінет охорони праці

До роботи на кухні допускаються особи, які вивчили матеріал щодо охорони праці та пройшли вступний інструктаж та інструктаж на робочому місці з охорони праці. Для цього в коледжі обладнаний кабінет з охорони праці, який обладнаний персональним комп'ютером, мультимедійною системою, технічними засобами, наочними взірцями охорони праці, схемами та стендами.



Кабінет товарознавства

Товарознавство - це знання про товари. Ці знання необхідні як технологам, кухарям, товарознавцям, експертам, комерсантам, економістам, бухгалтерам, менеджерам, так і покупцям. Для підготовки висококваліфікованих фахівців напряму харчових технологій в коледжі створений кабінет “Товарознавства”, який обладнаний персональним комп'ютером, сучасним телевізійним екраном, вітриною із збірками продуктів.



Лабораторії:

Лабораторія №1 обладнана персональним комп'ютером, точковою камерою над робочим місцем викладача для демонстрації прийомів приготування їжі на екран в лабораторії, а під час проведення конкурсів та майстер - класів на екран у холі коледжу, що дає можливість збільшити студентську аудиторію.

16 робочими місцями, найновітнішим обладнанням для приготування їжі:

Кухонними плитами

Мийками

Кухонним інвентарем

Кухонними посудом

Соловими приборами

Машинами для змішування,

Машиною Сувід

Пароконвектоматами

Духовими шафами

Вакуумною машиною



Лабораторії:

Лабораторія №1



Лабораторії:

Лабораторія № 2 обладнана 12 робочими місцями,
найновітнішим обладнанням для приготування їжі:

Кухонними плитами

Мийками

Кухонним інвентарем

Кухонними посудом

Столовими приборами

Машинами для змішування, подрібнення та збивання

Машиною Сувід

Пароконвектоматами

Духовими шафами

Вакуумною машиною

Пароваркою

Кухонним комбайном

Електро сковорода – гриль

Бракеражною залогою

Персональним комп'ютером, точковою камерою для демонстрації навчальних
прийомів приготування їжі на екран телевізора в лабораторії та у фое навчального закладу.



Лабораторії:

Лабораторія № 2



Ресторанне обслуговування



Ресторанне обслуговування

Для забезпечення високого рівня підготовки фахівців сфери “Ресторанного обслуговування” в коледжі обладнані навчальні кабінети та лабораторії:

Кабінети:

- ❖ Барної справи;
- ❖ Ресторанного обслуговування.



Модельний центр ресторанного господарства

- ❖ Майстерня -Ресторан “Юність”;
- ❖ Майстерня –Кафе;
- ❖ Майстерня-бенкетна зала;

Кабінети:

Кабінет “Барної справи”

обладнаний персональним компютером, мультимедійним проектором для демонстрації технології приготування та подачі напоїв, барною стійкою, барним органайзером, барним посудом та інвентарем, бутафорними пляшками.



Кабінети:



Кабінет “Ресторанного обслуговування”

обладнаний персональним компютером, мультимедійним проектором для демонстрації технології обслуговування та методів сервірування сторів, телевізором, відеопрогравачем, вітриною для посуду, Фліп чарт дошкою, барною стійкою, наборами столових приборів, скляним та порцеляновим посудом, фондюшницею, столом для демонстрацій та відпрацювання прийомів обслуговування, тематичним столом та столовою білизною.



Модельний центр ресторанного господарства

Майстерня ресторан “Юність” - навчальний ресторан – це завжди затишна і невимушена атмосфера та можливість смачно та корисно провести час. Бездоганий сервіс і смачні страви, елегантний інтер'єр здивують навіть найвибагливіших гурманів. В навчальному ресторані готують та обслуговують не наймані працівники, а студенти коледжу, які таким чином відпрацьовують свою професійну майстерність.

Ресторан розрахований на 120 посадкових місць, обладнаний 30 столами європейського стандарту, барною стійкою, буфетом, столовим посудом та приборами, столовою білизною, персональним комп'ютером, мультимедійною системою, контрольно-касовою системою, покетами, сучасно кавовою машиною.



Модельный центр ресторанного хозяйства

Майстерня Бенкетна зала



Майстерня кафе





Готелъна справа





Готельна справа

Задля підготовки висококваліфікованих фахівців сфери “Готельна справа” в коледжі обладнаний навчальний готель “Гостинність”, для відпрацювання вмінь та навик роботи персоналу готелю.

Навчальний готель “Гостинність”:

Навчальний готель складається з номерного фонду та рецепції готелю, яка обладнана стрійкою для реєстрації гостей, персональним комп'ютером із системою бронювання номерів, телефоном та іншим інвентарем. Місткість номерного фонду готелю складає 2 номери:

- ✓ Номер люкс;
- ✓ Економ клас.



Навчальний готель “Гостинність”:

Номер люкс – двохкімнатний номер, який складається із спальні та вітальної. Обладнаний відповідно вимог сучасності, містить 2 односпальних ліжка, приліжкові тумби, шафу для одягу гостей, телевізор, журнальний стіл, чайник та посуд, ванну кімнату із душовою кабіною, сушкою для рук та білизни.



Навчальний готель “Гостинність”:

Економ клас – трьохмісний, однокімнатний номер, містить одне 2-х спальне та одне 1-но спальне ліжка, приліжкові тумби, шафу для одягу гостей, журнальний стіл, телевізор, спільний санвузол.

Для відпрацювання техніки прибирання навчальний готель обладнаний укомплектованим візком покоївки.





Туризм





Туризм

Туризм перетворюється на стратегічний сектор розвитку економіки, адже зони, які отримують переваги завдяки туризму, отримують певний престиж, певний позитивний імідж. Івано-Франківщина багата на такі туристичні зони, тому фахівець сфери туризму перспективна професія. Підготовка конкурентоспроможних фахівців сфери “Туризм” потребує вивчення теоретичного матеріалу та відпрацювання практичних вмінь. За для цього в коледжі обладнані навчальні кабінети та навчально – тренувальна туристична агенція “Едельвейс”.

Навчальний кабінет **“Організація туристичного обслуговування”** – обладнаний:

- ❖ персональним комп'ютером;
- ❖ сучасним телевізійним екраном, який активно використовуються викладачем в освітньому процесі;
- ❖ Інформаційними стендами.



Навчально – тренувальна туристична агенція “Едельвейс”

Едельвейс – це структурний підрозділ коледжу. Займаємось організацією екскурсій для учнів, студентів та всіх бажаючих.



НТТА “Едельвейс” обладнана 5-ма робочими зонами для туристичних агентів, персональними комп'ютерами, програмним та технічним забезпеченням.

Послуги агенції:

- розробка екскурсійних турів;
- замовлення автотранспорту;
- бронювання готелю;
- трансферні послуги;
- поселення туристів.







Маркетинг

Для забезпечення високого рівня підготовки фахівців сфери “Маркетинг” в коледжі обладнані навчальні кабінети, 2 кабінети іноземної мови та навчально-тренувальна фірма “Смерічка”.

Навчальний кабінет “Маркетинг” обладнаний персональним комп'ютером, мультимедійною системою, проектором, типографічним набором для створення рекламних матеріалів та засобів навчання – принтером, біндером, ламінатором.



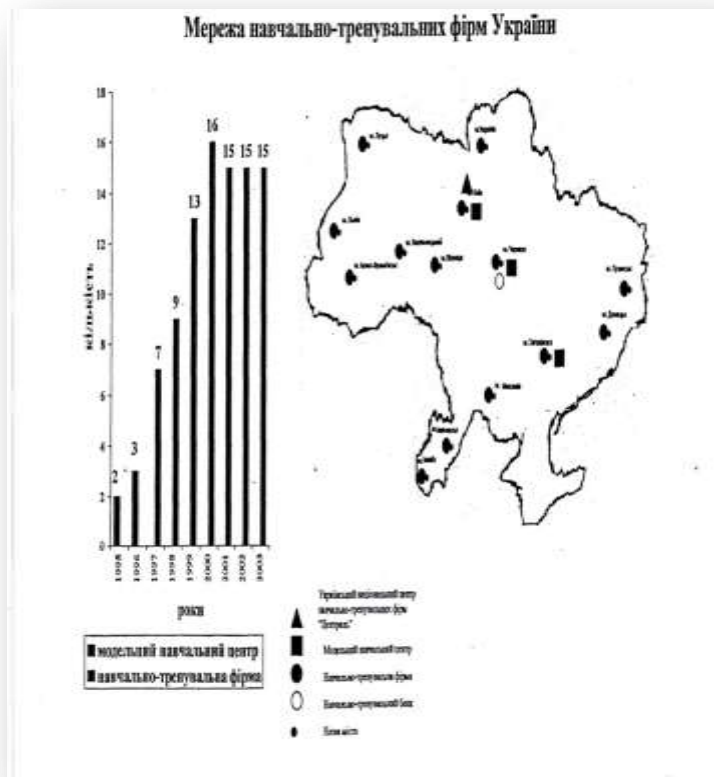
Маркетинг

Кабінети іноземної мови обладнані мультимедійною системою, магнітолами, персональними комп'ютерами та *лінгафонною* системою.





Навчально – тренувальна фірма “Смерічка”



Навчальний заклад з 1997 року входить до складу учасників програми «Трансформ», що діє в рамках спільного співробітництва між урядами України і Німеччини.

З метою реалізації програми проекту «Трансформ» на базі училища створено навчально-тренувальну фірму «Смерічка» підготовки фахівців з підприємницької діяльності.

*Асоціація “Централь”
об'єднює 10 НТЦФ України.*



Навчально – тренувальна фірма “Смерічка”



НТФ «Смерічка» є спрощеною моделлю реальної діючої фірми в комерційній сфері діяльності. НТФ «Смерічка» створена у вересні 1997 року.

Навчально-тренувальна фірма «Смерічка» є однією з найперспективніших форм підготовки фахівців, що довела ефективність технології навчання **«learning by doing»**.

Постійними партнерами та спонсорами НТФ «Смерічка» є :

- Івано-Франківське обласне державне об'єднання спиртової та лікєро-горілочної промисловості “Княгинин”;
- Спільне українсько-нідерландське об'єднання “TYKAFURLUX”;
- Продовольча компанія “Екопродукт”;
- Виробничо-торгова кондитерська фірма “Ласощі”
- ТОВ “Аріон”



Інновації в процесі професійно – практичної підготовки



Проектне навчання



Особистісно зорієнтоване навчання



Інформаційно-комунікативні
технології:
вебінари, on-line конференції

Кооперативне навчання, ситуативне
моделювання, колоборативне навчання

Коучингові технології, емпіричне навчання



Навчально – тренувальна фірма “Смерічка”

Основна мета НТФ - формування в учнів знань, умінь та навичок у галузі комерційної діяльності на основі використання сучасних технологій навчання.

Технологія навчання:

- Наближення навчання до реальної діяльності, коли учні навчаючись – працюють, працюючи - навчаються;
- Постійна робота в команді виховує в учнів колективну відповідальність;
- Навчально-тренувальні фірми імітують діяльність діючих комерційних фірм.

Структура НТФ:

- ✗ Відділ секретаріату, канцелярії та кадрів;
- ✗ Відділ маркетингу;
- ✗ Відділ логістики;
- ✗ Фінансовий відділ.



НТФ “Смерічка” обладнана за вимогами сучасності – технічними засобами: персональними компютерами, медійними засобами, веб камерами, офісною технікою, телефон-факсом, сканером принтером та програмним забезпеченням.



Навчально – тренувальна фірма “Смерічка”

Відділ маркетингу



Функції відділу:

- Продаж товар згідно асортименту, вказаного в каталозі;
- Складання документів про продаж товарів,
- Ведення обліку проданих товарів;
- Щомісячна звірка фактів фінансово-господарської діяльності відділами маркетингу, логістики та фінансового відділу;
- Аналіз реалізації товарів;
- Проведення маркетингових досліджень;
- Планування асортименту товарів і аналіз потреб споживачів.

Обладнання:

- Персональні комп'ютери;
- Принтери;
- Веб-камери для конференц-зв'язку;
- Виставкові стенди;
- Вітрини;
- Муляжі товарів.





Навчально – тренувальна фірма “Смерічка”

Відділ секретаріату, канцелярії та кадрів



Функції відділу

- Підготовка інформації; для директора;
- Оформлення протоколів, засідань, зборів, нарад
- Створення службових документів;
- Ведення обліку телефонних дзвінків, повідомлень, факсу та електронної пошти;
- Облік та реєстрація документів;
- Ведення облікової документації;
- Створення та зберігання особових справ;
- Комплектування штату

Відділ обладнаний:

- ✓Персональними комп'ютерами;
- ✓Телефоном;
- ✓Факсом;
- ✓Базою даних працівників фірми;
- ✓Сканером;
- ✓Принтером



Навчально – тренувальна фірма

“Смерічка”

Відділ логістики

Функції відділу:

- Закупка товарів
- Облік товарів та його документація
- Оформлення замовлень
- Проведення аналіз у по закупці товарів
- Щомісячна звітка показник фінансово-господарської діяльності з відділом складу



Фінансовий відділ

Функції відділу:

- оформлення платіжних документів;
- оформлення касових документів;
- нарахування заробітної плати;
- оформлення супровідних документів постачальникам
- оформлення фінансової бухгалтерської звітності
- своєчасно подавати бухгалтерську звітність контролюючим органам, а також до Державної податкової адміністрації.



Комп'ютерні кабінети

Коледж має 2 комп'ютерні класи, функціонування яких дозволяє впроваджувати в навчально-виховний процес новітні педагогічні технології та науково-методичні досягнення, широко використовувати нову систему інформаційного забезпечення освіти та трансконтинентальну мережу Інтернет.

У комп'ютерних класах активно практикується проведення нестандартних занять-презентацій, бінарних занять, занять-досліджень з використанням комп'ютерних моделей, під час яких застосовуються різноманітні педагогічні програмні засоби: інформаційні, розрахункові, контролюючі, експериментально-дослідницькі, інтерактивні програми-демонстрації, комплексні програми.



Конференц-зала

У сучасних умовах, конференц-сервіс стає усе більш актуальним. Саме тому навчальний заклад забезпечений оновленою і сучасною конференц-залою, яка обладнана за вимогами сучасності: мультимедійна система, інтерактивна – смарт дошка, фліпчарт та інші технічні засоби.



Актова зала

У позанавчальний час студенти мають змогу цікаво і змістовно відповідно до своїх інтересів та уподобань провести дозвілля. В актовій залі на 150 місць відбуваються заходи з нагоди відзначення державних національних свят, знаменних і пам'ятних дат, інформаційні трибуни, організовуються виступи професіональних мистецьких колективів, шоу-програми, творчі конкурси та фестивалі.

Тут шліфують свою сценічну майстерність юні таланти – учасники гуртків та клубів за інтересами, хорового колективу, вокальних гуртів, літературно-драматичної і танцювальної студій, музичного ансамблю.



Спортивна та тренажерна зали

У коледжі функціонує фізкультурно-оздоровчий комплекс (великий спортивний зал та тренажерна зала). Це улюблене місце студентів, де під час занять із фізичного виховання молодь самовдосконалюється і гартується фізично. Змістовно, із користю для здоров'я юнаки та дівчата, займаючись у різноманітних спортивних секціях, проводять тут і свій вільний час.

Спортивний комплекс обладнаний усім необхідним інвентарем та тренажерами; це створює відповідні безпечні умови для проведення навчальних занять, спортивно-оздоровчої та спортивно-масової роботи, регіональних змагань та ігор з різних видів спорту та душовою кімнатою.



Бібліотека коледжу

Центром інформаційного та культурно-просвітницького забезпечення освітньої діяльності є бібліотека коледжу, яка має абонемент, читальний зал на 32 місця і книгосховище загальною площею 50 кв.м. Книжковий фонд налічує понад 11316 примірників літератури, створюється база джерел інформації на електронних носіях.

Працівник бібліотеки та читального залу формує у студентів навички роботи з науковою літературою і періодичними виданнями, ознайомлює з довідково-бібліографічним апаратом, допомагає студентам під час підготовки до занять та в науково-пошуковій роботі.



Інформаційно-комунікаційні технології

З метою формування інформаційної культури студентів, навчальної діяльності студентів засобами новітніх технологій, наступності між ступенями освіти, єдності між теоретичними і практичними складовими змісту професійної освіти в коледжі створений інформаційно-комунікаційний центр до якого входить:

➤ **Видавничий центр.**

➤ **Електронна бібліотека.**



Видавничий центр

Найсучасніше технічне обладнання
в Івано-Франківській області.



Видавнича діяльність

Методичним кабінетом та
Студентською радою публікуються
періодичні видання:

- Газета «Західний вітер».
- Студентська газета.
- Висвітлюються новини на веб-сайті коледжу, які супроводжуються фото- та відеоматеріалами.

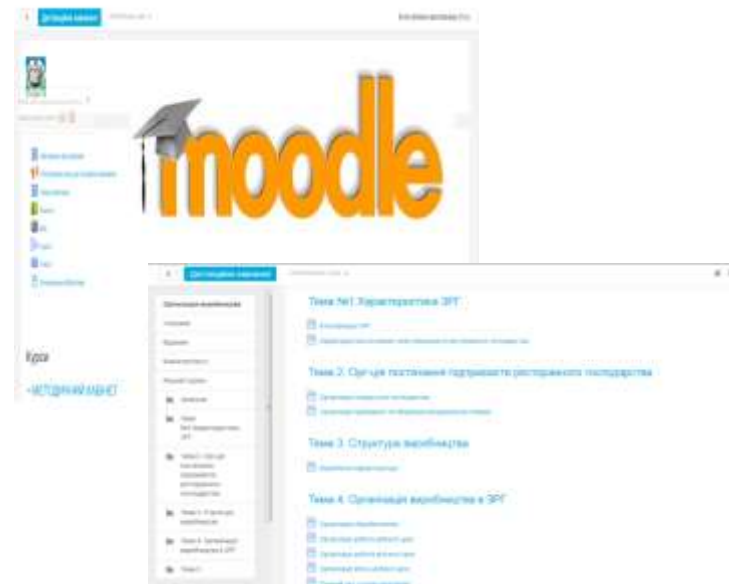


Електронна бібліотека

З кожної дисципліни на платформі Moodle створений навчально-методичний комплекс, який містить електронні папки з окремих дисциплін.

Відповідно електронна папка включає:

- навчальну та робочу програму дисципліни;
- плани практичних занять;
- завдання для самостійної роботи студентів (*передбачено виконання завдання on-line*);
- тематику для індивідуальної науково-дослідної роботи;
- методичні рекомендації:
 - ✓ *для виконання та проведення практичних занять;*
 - ✓ *роботи студентів з самостійного вивчення матеріалу;*
 - ✓ *написання курсових проектів (робіт).*



Жити і працювати стає цікавіше, хоча і складніше.

Дорогу здолає той, хто натхненно працює.

А чим вища вершина, тим ширші обрії.
І ми віримо, що обраний шлях у завтрашній день правильний.



Головна мета навчального закладу:

підготовка висококваліфікованих,
сучасних, компетентних фахівців,
орієнтованих на успіх в житті, здатних
креативно мислити.

В.І.Кузнецова