

ЗАТВЕРДЖЕНО

Протоколом кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
«07» лютого 2023 р.
(протокол №3, п.18)

Програма розвитку кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу на 2023 – 2027 р.р.

Кафедра технологій та організацій готельно-ресторанного бізнесу була створена у 2008 році для забезпечення у штаті закладів готельно-ресторанного господарства висококваліфікованих фахових співробітників, задоволення потреб споживачів послуг за рахунок впровадження нових концепцій діяльності, інноваційних страв, новітніх технологій.

У 2023 році у зв'язку з реорганізацією Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (ЧТЕІ ДТЕУ) відбулось з'єднання 2 кафедр та сформована нова кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу. На кафедрі готують фахівців напрямів підготовки 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм».

Місія кафедри орієнтована на розвиток та закріплення у Західному регіоні країни провідних позицій, спрямованих на підготовку висококваліфікованих фахівців у сфері гостинності, які характеризуються компетентністю у конкретній професійній галузі, наявністю практичних навичок та вміння вирішувати дослідницькі та практичні задачі, ціннісною орієнтацією, здатністю задовольняти, як особисті потреби, так і потреби суспільства до 2027 року. Цілі кафедри повною мірою корелюються з місією та стратегією ЧТЕІ ДТЕУ.

Постійно поліпшується якісний склад кафедри. За роки існування кафедри захищено три кандидатські дисертації Паламарек К.В., Данилюк І.П., Романовська О.Л. та отримано чотири вчених звання «доцента».

Співробітники кафедри постійно працюють над підвищенням свого кваліфікаційного рівня, беруть активну участь у роботі науково-практичних конференцій, круглих столів, вебінарів, вивчають передовий досвід кращих закладів готельно-ресторанного господарства та туристичного сервісу. У навчальному процесі викладачі використовують інтерактивні методи навчання, що дозволяють забезпечити співробітництво із студентами, вчать їх конструктивній взаємодії у команді, а це сприяє інтенсифікації та

оптимізації навчання. Науково-педагогічні працівники є членами та постійно беруть участь у роботі професійних асоціацій: ГО «Асоціація готельєрів м. Чернівців», ГО «HoReCa Буковина», ГО «Буковинська гільдія кулінарів», ГС «Український кулінарний союз», ГС «Українська ресторанна асоціація», асоціації кухарів Середземномор'я UMC-Italy, ГС «Регіональна туристична організація «Гостинна Буковина», ГС «Чернівецька обласна федерація спортивного туризму», що дає змогу враховувати сучасні тренди та впроваджувати практичний досвід в освітній процес.

Головним завданням діяльності кафедри є підготовка висококваліфікованих фахівців враховуючи кон'юнктуру ринку праці та сучасні тенденції розвитку сфери гостинності в сучасних умовах через використання інноваційних способів навчання; збереження та розширення міжнародної співпраці; удосконалення наукового потенціалу кафедри за рахунок підвищення кваліфікації та оновлення матеріально-технічної бази кафедри.

Основними напрямками діяльності кафедри є здійснення навчальної, методичної і науково-дослідної роботи, виховної роботи зі студентами.

Основною метою кафедри є: задоволення зростаючого попиту сучасного суспільства на підготовку фахівців високої кваліфікації, які мають фундаментальні знання з готельно-ресторанного та туристичного сервісу, володіють сучасними знаннями щодо діагностики конкурентного середовища, щодо моніторингу стану й становища закладів готельно-ресторанного бізнесу та туристичного сервісу на ринку праці і набули практичних навичок з використання методик аналітичних дисциплін (в тому числі з використанням сучасних інформаційних технологій).

Враховуючи політику у сфері якості ЧТЕІ ДТЕУ кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу спрямовує свої зусилля на підготовку конкурентоспроможних фахівців у сфері гостинності відповідно досягнень світової та вітчизняної науки і освіти, загальнодержавного рівня знань, умінь та вимог міжнародних критеріїв і стандартів вищої освіти, а саме:

- використання в навчальному процесі сучасних досягнень науки і техніки, інформаційних технологій та програмного забезпечення, новітньої навчальної та науково-методичної літератури;
- створення доступної і зрозумілої усім учасникам освітнього процесу інформації щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання у формі силабуса, що відповідає вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи;
- підвищення іміджу ЧТЕІ ДТЕУ та кафедри, як надійного партнера на ринку освітніх послуг за рахунок інтеграції навчального процесу з науковою та виробничою діяльністю;
- створення філій кафедри на базі провідних закладів Західного регіону;
- організація виїзних практичних та лабораторних занять;
- удосконалення матеріальної бази для забезпечення професійно спрямованого навчання майбутніх фахівців сфери гостинності.