

Дистанційне навчання в умовах карантину



навичок, методичні вказівки до самостійної роботи, презентації, тестування, тощо).

Також викладачі налагодили зв'язок зі студентами та почали здійснювати навчальний процес, використовуючи різні форми комунікації: Viber, Zoom, Skype, електронну пошту. Студенти готуються до занять, конспектуючи теми лекцій, в зошитах записують алгоритми практичних навичок, виконують контрольні завдання, вирішують ситуаційні задачі та тести. Фотозвіти присилають викладачам на Viber, електронну пошту. Всі виконані завдання уважно перевіряються та оцінюються. Обговорення, освоєння та закріплення матеріалу з тем дисциплін здійснюється на онлайн-конференціях.

Для організації освітнього процесу викладачі також використовують:

- он-лайн платформи: Prometheus, EdEra, iLearn, VUM-online, GoogleClassroom, GoogleDrive;
- інтернет-ресурси: vseosvita.ua, naurok.com.ua, pidruchnyk.com.ua, formula.com.ua, zno.osvita.ua, zno.ua, vse-kursy.com, onlinetestpad.com тощо.
- групи/спільноти у Вайбер/Телеграм/Фейсбук;

сервіси та програми для забезпечення проведення вебінарів та відеоконференцій:



Насправді, дистанційне навчання - це не просто уроки онлайн. У студентів повинні бути:

- чіткі інструкції щодо завдань, які пропонується виконати;
- а також доступ до навчальних матеріалів, які мають бути викладені таким чином, щоб можна було знайти відповіді до тих завдань;
- регулярний зворотній зв'язок, звичайно, важливий, але не слід його вимагати щодо кожного завдання.

Підготувала : методист коледжу Олександра Храбатин

Педагогічна газета «Західний вітер»

Головний редактор: Олександра Храбатин, методист коледжу



ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж
ресторанного сервісу і туризму
Національного університету харчових технологій

Педагогічна газета №8 (квітень, 2021)

Західний вітер

Шановні студенти, батьки, колеги! Прийміть найщиріші вітання з нагоди Воскресіння Христового!

Сердечно вітаємо Вас зі світлим днем Христового Воскресіння, бажаємо душевної рівноваги і гармонії, міцного здоров'я, спокою, миру і добробуту. Нехай у цей Великий День душа сповниться відчуттям щастя, радості і добра, а теплі писанкові барви звучать у Вашому серці найсвітлішою надією. Злагоди, достатку, віри і щирої любові Вам та Вашим родинам! Христос Воскрес! Воістину Воскрес!

Дзвонять дзвони Великодні!
Божа Пасха вже сьогодні.
Лине пісня із небес:
Радість всім, Христос Воскрес!
Рік у рік любов Господня
Творить свято Великодня.

Маленькі ангели несуть дари з небес:
Христос Воскрес! Воістину Воскрес!
Хай лине у вись передзвін Великодній,
І кличе молитва душу в політ!
Хай зійдуть на землю щедроти Господні
І крила розгорне оновлений світ!
Хай мир у серці вашому панує,
Хай ангел Божий щастя вам дарує.
Ісус Христос – здоров'я шле з небес.
Христос Воскрес!
Воістину Воскрес!

Христос Воскрес!
Воістину Воскрес!



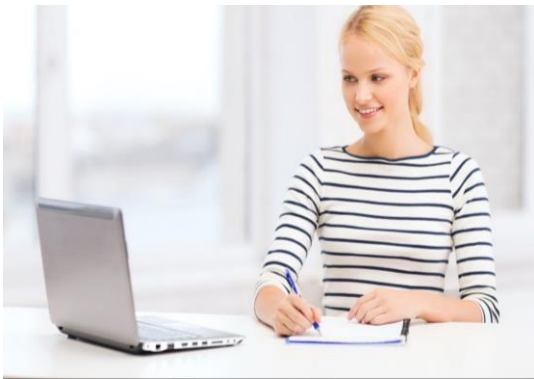
Зі Світлим
Святом
Великоднє!



Методичні рекомендації закладам передвищої та вищої освіти з семестрового оцінювання студентів

Міністерство освіти і науки України розробило методичні рекомендації закладам фахової передвищої та вищої освіти щодо проведення семестрового оцінювання студентів, а також захистів дипломних робіт і складання атестаційних іспитів.

Так, дистанційна комунікація учасників освітнього процесу може здійснюватися через засоби комунікації, вбудовані до системи управління навчанням (LMS), електронну пошту, месенджери (Viber, Telegram та інші), відеоконференції (MS Teams, ZOOM, Google Meet, Skype та інші), форуми, чати тощо.



МОН рекомендує закладам використовувати єдиний інструмент комунікацій під час проведення оцінювання та атестації студентів та закріпити його у власних нормативних документах.

Міністерство звертає увагу закладів на важливість забезпечення належного контролю, зокрема використання авторизованого доступу до комунікаційних інструментів, фіксацію часу початку та завершення виконання студентом завдання, використання алгоритмів випадкового вибору завдань тощо. У методичних рекомендаціях МОН надало алгоритми проведення поточного та семестрового контролю, а також атестації та її документального супроводу.

Міністерство пропонує закладам проводити захисти робіт із використанням відеозв'язку. А паперовий примірник роботи з власноручним підписом здобувача може бути надісланий поштою заздалегідь до екзаменаційної комісії, або ж, за умови використання в закладі електронного документообігу, електронний примірник, засвідчений кваліфікованим електронним цифровим підписом.

Методичні рекомендації водночас є переліком пропозицій, що не обмежують заклади освіти в межах їхньої академічної автономії у пошуку та реалізації інших слушних рішень із організації дистанційного навчання.

Підготувала : зав відділення Олеся Стахів

28 квітня – Всесвітній день охорони праці



28 квітня – Всесвітній день охорони праці і відповідно до Указу Президента України від 18.08.2006 № 685/2006, щороку 28 квітня, у Всесвітній день охорони праці, в Україні відзначається День охорони праці.

За рекомендацією Міжнародної організації праці девіз у 2021 році «Передбачати, готуватися та реагувати на кризи – ІНВЕСТУЙМО ЗАРАЗ У СТІЙКІ СИСТЕМИ БЗР». У 2021 році Міжнародна організація праці присвячує День охорони праці залученню потенціалу елементів системи безпеки та здоров'я (БЗР), що сприяють безпеці та здоров'ю на роботі. Нинішня криза демонструє важливість зміцнення систем БЗР, включно зі службами безпеки та охорони здоров'я на роботі як на національному рівні, так і на рівні підприємств.

Культура охорони праці – це створення чітко сформульованої системи прав, обов'язків та сфер відповідальності, де принцип профілактики має найвищий пріоритет.

ЗУПИНИМО ПАНДЕМІЮ:
безпека і здоров'я на роботі
можуть врятувати життя



Необхідно пам'ятати, що людське життя – це найвища соціальна цінність, і ніякими обставинами не можна виправдати смерті людини. У суспільстві має зростати усвідомлення того, що співпраця та діалог між усіма учасниками щодо питань охорони праці є пріоритетними, адже поліпшення

умов праці та її безпека одночасно зберігають здоров'я працівників і підвищують продуктивність праці та якість продукції, забезпечуючи тим самим конкурентоздатність виробництва, інвестиційну привабливість держави.

Охорона праці є невід'ємною складовою забезпечення гармонійного розвитку суспільства. Саме тому важливо пам'ятати, що підвищення рівня культури охорони праці в суспільстві – це запорука збереження здоров'я та життя працівників.

Підготувала : викладач «Охорони праці» Вікторія Волощук

Досвід німецько-української співпраці

02 квітня 2021 року у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» відбулася зустріч щодо продовження німецько-української співпраці

Попри економічні негаразди, саме у Івано-Франківському фаховому коледжі ресторанного сервісу і туризму, для української молоді відкриваються великі можливості для успішної самореалізації. Допомогти студентам стати фахівцями, затребуваними на високооплачуваному європейському ринку праці, є стратегічною метою адміністрації коледжу. Потужним кроком у цьому напрямку співпраця між навчальним закладом та Німецькою Спілкою Фахівців Готельно-Ресторанної Галузі, яка триває вже більше трьох років. Також метою участі в проєкті для коледжу є вивчення методики організації дуальної освіти, стажування в готельно-ресторанних комплексах Німеччини «Титанік», «Естрель», «Конгресготель», отримання передового європейського досвіду, навчання випускників коледжу за дуальною формою.



Під час сьогоднішньої зустрічі обговорили плани та перспективи продовження дуальної системи освіти для підготовки фахівців готельно-ресторанного напрямку, питання організації професійної освіти у Німеччині: чому підприємства ФРН зацікавлені у підготовці фахівців за даною системою освіти та які переваги отримує від цього

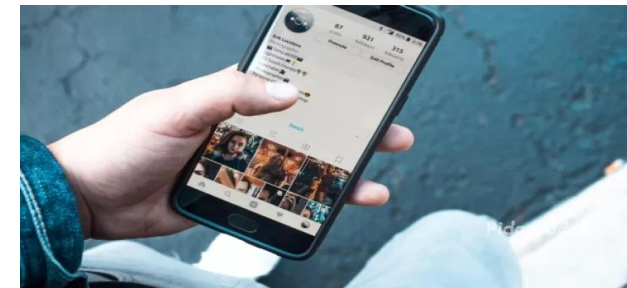
підприємство і студент.

«Міжнародна співпраця, вивчення та впровадження європейського досвіду підготовки фахівців – одна із ефективних форм інноваційної діяльності в навчальному процесі, шлях до освітньої євроінтеграції навчального закладу», – вважає директор коледжу Віра Кузнецова.

Міжнародна співпраця продовжується...



Як реагувати на негатив в соцмережах



Соціальні мережі – важлива і невід'ємна частина нашого життя. Їм вдалося «зруйнувати кордони» у спілкуванні, вони дають можливість заявляти про себе, реалізовувати свої ідеї та спостерігати за реалізацією інших. І на перший погляд у цьому

можна побачити одні лише плюси, особливо на думку молодого покоління. Але насправді за привабливою стороною соціальних мереж криється багато неприємного. І одним із цих підводних каменів є негатив, яким просто переповнені соціальні мережі. Враховуючи те, що відмовитись від таких «потрібних» соціальних мереж ми не можемо, тоді залишається навчитися «правильно» реагувати на негатив, з яким ми стикаємося у віртуальному світі. І в цьому вам допоможуть прості, але дієві поради.

Злісні коментарі в мережі стали буденністю, але завжди можна навчитися правильно на них реагувати. В першу чергу можете порадіти — вас читають та дивляться. Те, про що ви пишете, цікавить людей. Якщо коментар конструктивний, розгляньте його як запрошення до діалогу — пояснюйте свою думку, дискутуйте.

Якщо бачите, що перед вами «стовідсотковий хейтер» — не підливайте масла у вогонь, адже саме цього він чекає. Він хоче вивести вас з рівноваги і змусити грати на своїх умовах. Зачекайте до завтра, а в цей час зосередьтеся на речах, які дійсно важливі для вас. Потім видаліть те, що було написано на емоціях.

Ніколи не відповідайте агресією, іронією і повчаннями. Якщо, звичайно, не хочете нарватися на нові образи в більших масштабах. Задумайтесь краще, чи вартий негативний коментар вашої уваги, адже хейтер тільки цього і чекає. Пам'ятайте, що у соціальних мережах уберегти себе від негативу дуже важко, але відреагувати на нього так, щоб не «зашкодити» собі та іншим цілком можливо!

Підготувала : соціальний педагог Наталія Совтус



Паска. Історія, рецепти.

Чому печуть паски?

Головним атрибутом Великодня є паска. У християнстві вона символізує незриму



присутність Ісуса. Церковний хліб циліндричної форми, який випікається в церкві в переддень Великодня, називається артос ("квасний хліб"). Випікання домашньої паски - це продовження цієї церковної традиції.

З іншого боку, безперечно, дохристиянська символіка, пов'язана з пробудженням весни, досі прослідковується в оформленні пасок. Так, в Україні паски випікали здебільшого з пшеничного борошна й прикрашали виліпленими з тіста квітками, шишками, пташками й хрестами.



Паски намагалися пекти або в четвер, або в суботу. Надвечір замішували опару (здебільшого на молоці), а зранку додавали борошна та яєць. У рецептах початку ХХ століття додають родзинки, цукати, терту цедру цитрусових, білий і жовтий імбир, а також настоянки на шафрані.

Процес приготування вважався сакральним. Нерідко господині виганяли всіх із хати, щоб ніхто не кричав під час замішування й підняття тіста. Посадивши хліб у піч, жінки підстрибували, щоб паска була вищою, а також намагалися не сідати - щоб тісто не осіло.

Паски сприймали як проекцію людини. Відомі ворожіння, коли по тому, як паска зійшла, пророкували життя родини. Казали, що якщо паска впала, то це символізувало сильну хворобу або смерть когось із сім'ї.

Крихти пасок закопували на городі, чи в полі для кращого врожаю або віддавали тваринам.

Викидати їх, як і шкаралупи, було заборонено.

Великдень і зараз залишається одним із найголовніших традиційних свят.



Паска «Австрійська»

Борошно - 200 г, Масло вершкове - 150 г, Дріжджі (свіжі) - 30 г, Молоко - 6 ст. л., Яйце - 1 шт., Мигдаль - 100 г, Ізюм - 100 г, Коньяк - 50 мл, Кардамон - 5 г, Цукор - 2 ст. л., Сіль - 1 ч. л.

Приготування:

Родзинки ретельно промити, віджати і замочити в коньяку. У теплому молоці розчинити дріжджі, сіль, цукор, додати яйце, подрібнений кардамон та замочені у коньяку родзинки. У розчин всипати просіяне борошно, перемішане із подрібненим мигдальним горіхом і замісити м'яке тісто, що починає відставати від рук. Наприкінці замішування додати тепле масло сметано подібної консистенції. Замішане тісто прикрити вогким рушником і покласти у тепле місце на 40-50 хв. для бродіння (воно повинно збільшитися в об'ємі у два рази). За цей час підготувати форми. Тісто поділити на чотири частини, підкачати у кульки і викласти у форми (тісто повинно займати 1/3 висоти форми), залишити у теплому місці для повного розстоювання (тісто піднімається до поверхні форми). Паску змастити яєчним жовтком і випекти протягом 20-25 хв. при температурі 170-180 градусів. Поверхню паски оздобити за бажанням.



Паска «Вершкова»

Борошно (50 г для опари; 475 г в тісто) - 525 г, Дріжджі (свіжі) - 38 г, Молоко (110 г для опари; 50 г в тісто) - 160 г, Маргарин - 80 г, Жовток яєчний (яйця середнього розміру) - 5 шт., Сметана - 85 г, Молоко згущене - 80 г, Цукор (50 г для опари; 100 г в тісто; 200 г в глазур) - 350 г, Олія (в тісто) - 3 ст. л., Білок яєчний (глазур) - 3 шт.,

Шоколад молочний (з горіхом; для прикраси), Сіль (щіпка).

Опара: Змішати 2 ст. л. цукру і 2 ст. л. борошна, додати 110 г теплого молока, 38 г свіжих дріжджів і добре розмішати, щоб не було грудочок. Залишити на 30 хв. у теплому місці для бродіння. Опара збільшується в об'ємі втричі.

Окремо змішати 50 г молока, 100 г цукру, щіпку солі, 5 жовтків, 85 г сметани, 80 г згущеного молока (не вареного) та 80 г маргарину (розтопленого). До опари додати

підготовлений розчин, добре вимішати та всипати просіяне борошно, що залишилося. Замісити м'яке тісто, що відстає від рук, накрити вологим рушником і покласти у тепле місце на 1,5 год. Через кожні 30 хв. тісто необхідно обминати, для видалення надлишкового вуглекислого газу, що уповільнює процес бродіння. Тісто підкатати у кульку і викласти у форму (тісто повинно займати 1/3 висоти форми), залишити у теплом місці для повного розстоювання (тісто піднімається до поверхні форми), змастити яєчним жовтком. Духовку розігріти попередньо 180 градусів. Випікати перші 15-20 хв. при температурі 180 градусів, а потім ще 40-45 хвилин при 150 градусах.

Збити 3 шт. білків з 200 г цукру до густої піни. Змастити гарячі паски. Прикрасити тертим або ж нарізаним дрібно шоколадом молочним з горіхами.



Паска заварна

Для тіста: 3 склянки борошна, 3 склянки молока, 50 г сухих дріжджів, 10 яєць, 2,5 склянки цукру, 3 склянки вершкового масла.

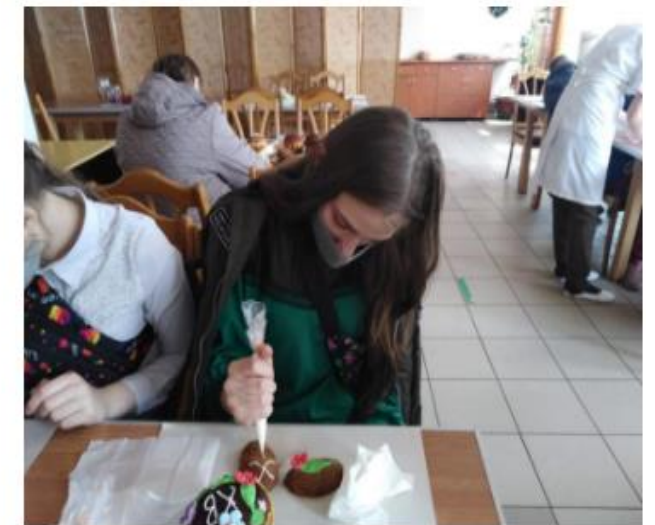
Для глазурі: білок - 1 шт., цукрова пудра - 0,5 склянки, сік лимона - 1-2 чайних ложки.

Заварити борошно киплячим молоком і добре розмішати. Коли маса трохи охолоне, додати 50 г сухих дріжджів, розведених у 0,5 склянки молока, поставити в тепло, щоб підійшло. Після цього додати 10 жовтків, розтертих добіла з 2,5 склянки цукру і 10 збитих у піну білків. Потім дати ще підійти, додати 3 склянки розтопленого масла і борошна стільки, скільки буде потрібно для належної консистенції. Борошно в тісто краще не додавати все за один прийом. Спочатку потрібно ввести в тісто частину борошна, перекласти його на стіл, і вимішувати, постійно присипаючи стіл і тісто невеликою кількістю борошна. Таким чином, тісто треба добре вимісити, тоді воно не вбере в себе зайву кількість борошна, і не буде приставати до рук. Тісто гарно, вибити, потім перекласти у форму і, коли ще раз підніметься, — випікати, як зазначено у попередніх рецептах. Оздобити білковою глазур'ю.

Для глазурі: 1 охолоджений білок збити, поступово додати 0,5 склянки цукрової пудри і 1 столову ложку лимонного соку. Нанести глазур на Паски і залишити підсохнути (можна поставити паски з глазур'ю в духовку).

Підготувала : викладач Галина Зайцева

Майстер-клас з декорування великодньої паски



Сучасні кулінарні технології і невичерпна людська фантазія дозволяє все життя удосконалювати мистецтво прикраси Великодніх пасок. Паска на Великдень - як великий торт на день народження! Це головний і довгоочікуваний десерт. І справа не тільки в його солодкому тесті, але і в святковому оформленні.

Напередодні Великодніх свят два дні поспіль Службою у справах організовано майстер-клас з декорування великодньої паски та святкового пряника для дітей, які потребують особливої соціальної підтримки.

Діти з великим захопленням декорували пасочки та святкові пряники. Кожна пасочка вийшла неповторна, а святкові пряники після оздоблення глазур'ю перетворились у солодкі різнобарвні писанки. Майстер-клас з декорування пасочок та писанок приніс багато задоволення для дітей-учасників майстер-класу.



Велике спасибі майстрам Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму за цікавий майстер-клас для дітей, висловили як маленькі учасники, так і організатори заходу.

Підготувала : методист Наталія Князева

Туризм – це емоції, враження та бажання повернутися

Важливість розвитку туризму в області розглядалася в контексті пріоритетів державної регіональної політики, зокрема щодо зміцнення місцевої економіки та громад, збереження природних цінностей і культурної спадщини, розвитку транскордонного та міжрегіонального співробітництва. Адже стратегія розвитку Івано-Франківської області на 2021-2027 роки відносить розвиток туристично-рекреаційної сфери до пріоритетів конкурентоспроможної економіки регіону. Відомо, що загальна чисельність туристів та екскурсантів до коронавірусного періоду коливалась на рівні 3,6-4,1 млн. осіб на рік, а Івано-Франківщина займає в Україні місця у трійці лідерів – за кількістю організованих внутрішніх туристів, організованих іноземних туристів, доходом від надання туристичних послуг.



На туристичній карті України Івано-Франківськ – це перлина Прикарпаття, затишне, європейське, комфортне «місто для життя», обласний центр з багатою історичною, культурною спадщиною, вигідним розташуванням у передгір'ї Карпат. Водночас дуже часто Івано-Франківськ сприймається як «транзитне місто», «дорога в Карпати», «місто-зупинка по дорозі в Буковель», «брама в Карпати», «місто на один день».

Для міста Івано-Франківськ туризм є і надзвичайно перспективною сферою господарського життя, що відіграє вирішальний вплив на розвиток таких видів економічної діяльності, як транспорт, готельний та ресторанний бізнес, роздрібна торгівля, харчова промисловість, будівництво та зв'язок, страхування та фінансове посередництво, діяльність у сфері відпочинку й розваг, культури і спорту тощо. Перетворення міста в туристичний бренд, туристичну принаду вимагає пошуку нових, творчих підходів, об'єднання зусиль місцевої влади та суб'єктів туристичної діяльності.

Підготував : викладач Василь Карач



Практична робота в коледжі



Так цього року вже склалося, що більша частина занять проходила дистанційно - онлайн. Але як можливо провести цікаве практичне заняття без живого спілкування, без справжніх щирих емоцій, без посмішок задоволених студентів, і навіть без кумедних курйозів. І як тільки випала нагода (а ми цього так чекали) студенти із задоволенням взялися за роботу.

Є різні заняття в коледжі ресторанного сервісу і туризму, але хочу зупинитися на практичній роботі. На практичному занятті по сервіруванню тематичних столів хочеться розвивати у студентів творче, критичне, професійне мислення, формувати творчий підхід до виконання завдання та формувати естетичний смак, розвивати вміння самостійно здобувати знання та уміння.



Студенти об'єднуються в малі групи (команди) і самостійно обирають тему відповідно до свята і продумують всі деталі оформлення столу. Особливості свята підкреслюються різними засобами: добором столової білизни такої колірної гами, яка найкраще розкриває тему, декоративними свічниками, наборами для спецій, вазами, оригінальними композиціями з квітів і зелені, іншими декоративними предметами, що відповідають святу.



Також студенти складають меню святкової вечері (чи обіду) та естетично його оформляють. Завдання – виконати сервірування столу згідно страв та напоїв, запропонованих в меню, використовуючи відповідний столовий посуд та прибори. Крім цього студенти підходять творчо до захисту свого тематичного столу. Тут можна почути і вірші і прозу, і міні-сценки і навіть пісні.

Панує на занятті атмосфера свята, цікавості і конкуренції. За роботою груп студентів спостерігають експерти з числа студентів групи та запрошених гостей. Кожна команда старається представити свою роботу, щоб вибороти прихильність експертів та викладача.

Крім здобутих знань та вмінь студенти отримують ще і естетичне та моральне задоволення від виконаної творчої роботи. А задоволень і приємних емоцій ще більше.

Підготувала : викладач Галина Лилак