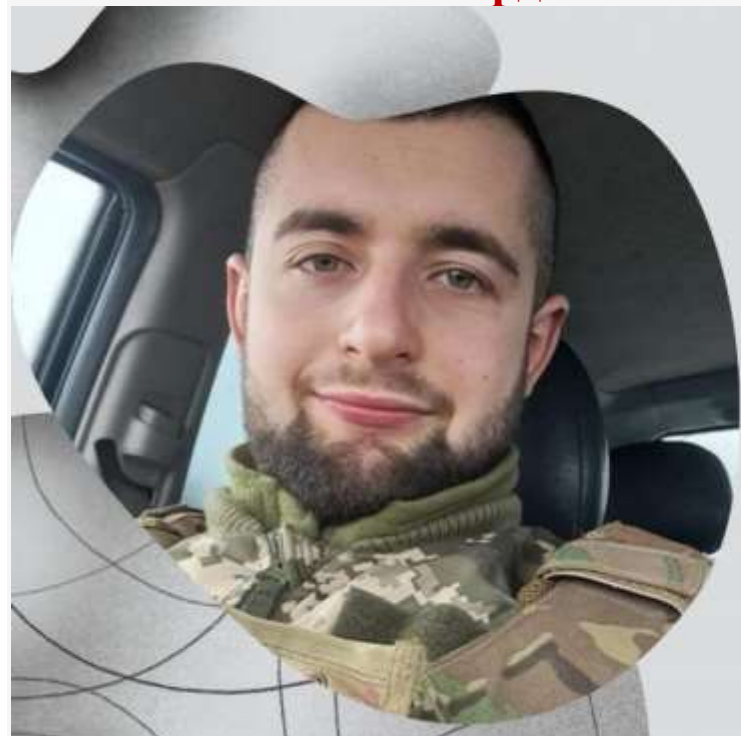


Гордимось кожним воїном



ГОРДИМОСЬ КОЖНИМ НАШИМ
ВОЇНОМ ТА ЛЮДЬМИ, ЯКІ
ОБ'ЄДНУЮТЬСЯ ДЛЯ ДОПОМОГИ
ТА ПІДТРИМКИ ЗАХИСНИКІВ!

Іван Лупійчук, наш випускник, – один з тих, хто на війну пішов добровольцем. У складі 75 батальйону вже рік і три місяці несе службу на Запоріжжі. Він – механік радіостанції і забезпечує зв'язок в зоні відповідальності батальйону.

Іван Лупійчук – наш випускник, родом з Обертинської громади Івано-Франківщини, коли почалася війна - вступив до лав Збройних Сил України добровольцем. З тих пір він у складі 75 батальйону ось уже один рік і три місяці знаходиться на Запоріжжі. Тут він служить механіком радіостанції, його завдання – забезпечувати зв'язок в зоні відповідальності батальйону.

Сьогодні Іван куховарить у своєму підрозділі - поки штатний кухар у відпустці хлопці варять їсти по черзі. Він трошки розуміється в цьому, адже закінчив Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу та туризму. Каже, що раніше працював барменом у ресторані, але йому більше до душі готувати їсти.

Сьогодні в меню – суп, картопляне пюре з м'ясним гарніром, салат овочевий, на десерт – банани. Щодня меню різне, найулюбленішими стравами хлопців є картопля, макарони по флотськи, різні супи, борщі, солянка.

«Забезпечення продуктами дуже хороше. Є практично все необхідну для хорошого харчування. Якість продуктів відмінна, - каже Іван. - Постійно привозять свіже м'ясо – яловичина, свинина, курятина. Овочі, фрукти, вода, солодке, чай, кофе – все привозять нам».

Крім штатного забезпечення від Збройних сил батальйон постійно отримує передачі від територіальних громад Івано-Франківщини з різноманітними продуктами. На підтвердження Іван відкриває холодильник – він забитий різними м'ясними виробами та заморозкою від громад:

«Ось недавно передали нам з села Підлісся вареники, пельмені, голубці – дуже смачно було, хлопці дуже раді. Ми вдячні громадам за це, адже ця невелика передача, якась випічка, чи м'ясні вироби – завдяки цьому ми відчуваємо, що про нас турбуються, що хочуть чимось нам допомогти, підтримати».

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

Педагогічна газета №10 (червень, 2023)

Західний вітер

З Днем Конституції України

Я – українець. Є у мене право
На рідну мову й на свою державу,
На гордий прапор золотисто-синій,
На щастя жити у такій країні.

Я – українець. І моє це право
Любити землю горду й величаву,
Та дух свободи набирати в груди.
Я – українець. Був ним, є, і буду!



Педагогічна газета «Західний вітер»

Головний редактор: Олександра Храбатин, методист коледжу

Практика Болгарії



Студенти коледжу під час навчання мають змогу пройти практику (стажування) на сучасних підприємствах Болгарії, Німеччини, Польщі.

Завдяки широким і міцним міжнародним зв'язкам наші студенти можуть набути практичних навичок за різними міжнародними програмами. Угоди про практику укладені між коледжем та готельно-відпочинковими комплексами.

Наші студенти проходять виробничу практику на посадах адміністраторів, офіціантів, помічників кухарів, барменів та покоївок.

Такого роду професійна практика дає змогу ознайомитись зі структурою роботи готельно-туристичного бізнесу зсередини та отримати безцінний досвід в цій сфері за кордоном.



Ось і знову наші студенти під керівництвом досвідченого майстра виробничого навчання Наталії ВІХОТЬ будуть удосконалювати свої вміння під час практики в Болгарії у відпочинковому комплексі "Rio".

Привіт, Болгарія, Обзор!

Варто резюмувати, що практика за кордоном – це, перш за все, отримання неоціненого практичного досвіду роботи в іноземній компанії, корисні навички ділової та міжособистісної комунікації, можливість критично порівняти й оцінити умови життя та роботи в різних країнах світу.

Випуск 2023



29 червня 2023 року у ВСП «Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» відбулася урочиста подія – випуск дев'яти навчальних груп. Роки навчання в коледжі пролетіли майже непомітно, і ось настав довгоочікуваний день – урочистостей.

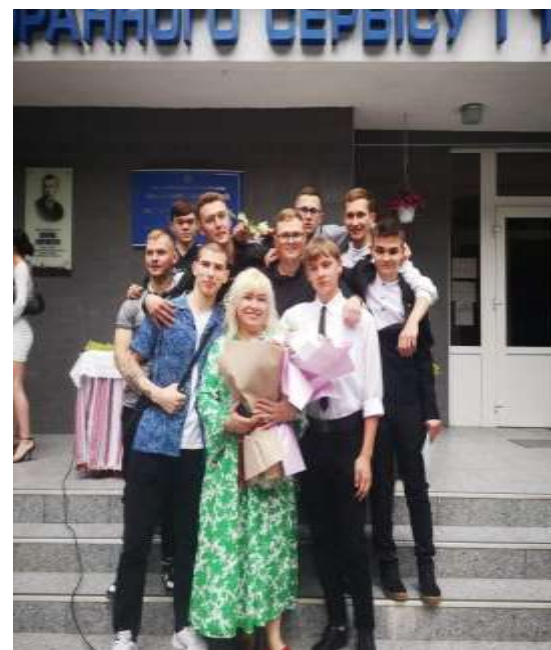
В урочистостях з нагоди вручення дипломів взяли участь директор коледжу Віра КУЗНЕЦОВА та викладацький склад закладу, отець Михайло, випускники та їх родини.

На жаль, на долю цих студентів та учнів випали непрості випробування: три роки через



пандемію COVID-19 їм довелося навчатися в умовах карантинних обмежень, здебільшого дистанційно, а з 24 лютого життя українців змінила війна, розв'язана російською федерацією. Додалися сирени повітряної тривоги, загроза ракетних обстрілів, відключення електроенергії і багато інших негараздів. Але було і залишається усвідомлення: наша праця, навчання – це наш основний внесок у Перемогу.

Сьогодні випускники отримали дипломи — це один із перших та найважливіших документів їхнього вже дорослого життя. Він, наче путівка у самостійний світ, де набуті в коледжі знання все частіше ставатимуть у нагоді та відкриватимуть перед випускниками нові можливості та перспективи професійного росту.



Найсмачніші десерти від Франківських кухариків



Ось і знову настав той довгоочікуваний «смачний» день. Діти, якими опікується Служба у справах дітей (Служба дітей ІФ), знову відвідали майстер-клас з приготування найсмачніших десертів 🍰🍪🍩🍌

Під наставництвом майстрів Івано-Франківський коледж РСіТ НУХТ хлопці та дівчатка навчилися готувати справжні смаколики за традиційними галицькими рецептами 🍪🍰. Цілісінькі дві години пролетіли, наче одна мить, адже все було так цікаво, не кажучи вже про те, як діти заслуховувалися історіями від майстрів про таємниці приготування та техніку виконання.

Найбільше захоплення – це коли своїми руками навчались чаклувати над різними інгредієнтами, і у дітей виходило, як у справжніх майстрів 🍪. А ті хвилини, які довелося зачекати, поки смачнезні яблука та бісквіти рум'янилися в печі, промайнули в емоційному спілкуванні й обміні «смачними» враженнями 😊

Дякуємо ЗСУ та усім Захисникам за можливість творити радість для дітей 💙💛

Дякуємо адміністрації коледжу за цікавий майстер-клас для дітей 🍪



Навчальна екскурсія майбутніх маркетологів



28 червня 2023 року студенти першого курсу, які навчаються за спеціальністю «Маркетинг» відповідно до програми навчальної практики за ініціативи майстра виробничого навчання Віталія ВОЛОЩУКА, ознайомилися з діяльністю магазину будівельних матеріалів «Епіцентр».

Дуже цікавою та повчальною видалася екскурсія для студентів, вони ознайомилися з роботою підприємства, що орієнтується на новітні маркетингові концепції та моделі управління – одного з лідерів ринку з продажу товарів.



Група була розділена на підгрупи, кожна з яких мала можливість відвідати певний відділ. В кожному відділі студенти отримували пояснення про різні товари та їх використання. В процесі заняття демонструвалися різні бренди та аналізувалися якісні характеристики товарів. Для активізації навчального процесу студентам було запропоновано розв'язати практичні завдання, пов'язані з вибором асортименту, постачальників, організацією рекламно-інформаційної діяльності.

Студенти висловили подяку керівництву та персоналу магазину Епіцентр за можливість проведення екскурсії, гостинність та надання інформаційної підтримки.

Захист звітів



20 червня 2023 року студенти-фахові молодші бакалаври (групи М-7, ГО-7) захистили переддипломну практику (керівники практики Марина МАЛІНІНА, Людмила КОСОВСЬКА).

Місцем проходження практики були провідні підприємства Івано-Франківська та Івано-Франківської області різних форм власності та напрямів діяльності, що надало студентам можливість ознайомитись з різними аспектами її діяльності окремих відділів підприємств. В процесі захисту практики студенти підтвердили знання здобуті під час вивчення дисциплін, засвідчили високу обізнаність у питаннях практичної організації бізнесу, виявили проблеми, зумовлені сучасними кризовими умовами розвитку, розробили цікаві рекомендації щодо оптимізації розвитку підприємств. У більшості студентів знання з теоретичного курсу та виробничої практики підкріплені попереднім досвідом роботи у сучасних закладах.

Лабораторно-практичні заняття у групі курсової підготовки

28 червня в коледжі відбулися лабораторно-практичні заняття групи К-72 (Кухар), яка навчається за ваучерами (Івано-Франківська обласна служба зайнятості).

На заняттях слухачі вдосконалювали навички з приготування перших, м'ясних та рибних страв, холодних закусок.



Пробні роботи за Європейською технологією



У коледжі розпочалися державні экзамени. Студенти груп ресторанного та кулінарного напрямку сьогодні успішно склали перший етап державного іспиту – пробні роботи, які проходили за Європейською технологією. Оцінювання підсумкового рівня знань студентів здійснювали незалежні експерти – очільниця департаменту освіти та науки міста, заступниця міського голови Вікторія ДРОТЯНКО, заступник директора департаменту освіти Ігор ГАВРИЛЮК, директор Івано-Франківського міського центру зайнятості Юлія ВІНТОНЯК, відомі ресторатори сучасних закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська та області, випускники, викладачі, майстри виробничого навчання та батьки студентів.

Відповідно до завдань навчальної програми студенти груп кулінарного напрямку готували холодні закуски та другі страви, бармени презентували коктейлі та гарячі напої, студенти груп кондитерів готували десерти, а студенти групи ресторанного обслуговування продемонстрували високий рівень ресторанного сервісу, щодо обслуговування гостей (експертів) в ресторані коледжу.

За результатами виконаних робіт незалежні експерти об'єктивно оцінили практичні знання та вміння студентів, надавши їм певні рекомендації, висловили слова подяки педагогічним працівникам закладу за відмінну підготовку фахівців сфери обслуговування, а окремим студентам, які продемонстрували високий рівень знань, поважні експерти запропонували місце роботи на своїх підприємствах.

**Вітаємо студентів та бажаємо плідної професійної діяльності
та успіхів на професійній ниві!!!**