

Перший етап державного іспиту



Студенти груп ресторанного та кулінарного напрямів успішно склали перший етап державного іспиту – пробні роботи, які традиційно проходили за Європейською технологією. Оцінювання підсумкового рівня знань студентів здійснювали незалежні експерти – відомі ресторатори сучасних закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська та області, викладачі, майстри виробничого навчання та батьки студентів. Відповідно до завдань навчальної програми студенти груп кулінарного напрямку готували холодні закуски та інші страви, бармени презентували коктейлі та гарячі напої, кондитери 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.

25.01.24 в коледжі проходив захист авторських (власних) страв групи фахових молодших бакалаврів КТ-20 під керівництвом викладача Михайла РУДАКА. Здобувачі освіти мали можливість презентувати авторські страви, які вони розробляли в процесі проходження переддипломної практики.

Студенти демонстрували новітні технології, різноманітні техніки у приготуванні страв складного приготування з використанням елементів молекулярної кухні.

Комісія навчального закладу компетентно оцінила набуті вміння на навички у приготуванні та розробці авторських страв.

ВІТАЄМО! Зичимо віри в себе, нових досягнень та професійного зростання!



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 № 1 (січень, 2024)

Західний вітер

Засідання консультативної ради



В коледжі відбулося спільне засідання Консультативної Ради ЦК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО напряму та ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ з питань:

1. Формування вимог до сучасного фахівця.
2. Оновлення змісту навчальних програм.

ЧЛЕНИ КОНСУЛЬТАТИВНОЇ РАДИ:

- Тетяна РОГОВСЬКА – заступник директора з кадрових питань ТзОВ «Фірма Надія» (Готель Надія);
- Володимир ГАРАСИМЧУК – директор ресторану ТзОВ «Фірма НАДІЯ» (Готель «Надія» / Nadiya Hotel), випускник коледжу;
- Тетяна ЮРКЕВИЧ – регіональний менеджер ТМ «Рибак» (ТМ Рибак);
- Василь ДЕМ'ЯНІВ – шеф-кухар ресторану Шеф Клуб (ШефКлуб) (сім'я ресторанів Лейбової гори (Лейбова гора)), випускник коледжу.

Шеф Клуб (ШефКлуб) (сім'я ресторанів Лейбової гори (Лейбова гора)), випускник коледжу.

ГОВОРИЛИ ПРО:

- забезпечення відповідності навчальної програми вимогам та потребам роботодавців;
- надання навчальному закладу інформації щодо вимог до певної професії і, таким чином, забезпечення підготовки студентів відповідно до цих вимог;
- підвищення рівня підтримки навчального закладу з боку роботодавців.

ЧЛЕНИ КОНСУЛЬТАТИВНОЇ РАДИ НАДАЛИ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО:

- змін та доповнень у навчальних програмах;
- навичок, якими повинні володіти випускники навчального закладу для подальшого їх працевлаштування;
- нових технологій, які використовуються чи впроваджуються на виробництві;
- змін, які відбуваються в галузі ресторанних послуг;
- інформації про наявні вакансії за певними професіями.

ЩИРО ДЯКУЄМО УСІМ ЗА ПЛІДНУ СПІВПРАЦЮ

Практикум з української мови для викладачів



На днях у Філологічній світлиці коледжу було проведено ПРАКТИКУМ з української мови для викладачів.

Поки студенти відпочивають – наставники навчаються!

Мотивацією для проведення такого заняття стали слова В. Стуса: «Освіта – це вид гігієни. Письмо з помилками – то як невимиті руки чи зуби».

Метою заходу-практикуму стало бажання збагатити знання з рідної мови, вдосконалити

власне мовлення, пригадати, вивчити, засвоїти нове. На занятті педагоги виконували різні завдання з української мови .

Мовні норми культурна людина повинна вивчати протягом усього життя.

Саме вчителі, викладачі мають бути більш уважними до свого мовлення, бо їхнє слово повинно бути взірцем для решти громадян України.



Зустріч з відомими знавцями-кавоманами

КАВА – це один з найпопулярніших у світі напоїв, якого щороку люди випивають мільярди чашок.

Враховуючи, що каву так люблять у всьому світі, цілком природно, що ми хочемо дізнатися більше про наш улюблений напій не тільки як споживачі, але і з професійного погляду.

Ось чому в коледжі за сприяння викладача Михайла ПОДОЛЯНА для студентів груп ресторанного напрямку відбулася зустріч з відомими знавцями-кавоманами, професіоналами своєї справи.

У нас в гостях були відомі та знані не тільки у Івано-Франківську баристи Віктор СТАСИНЕЦЬ та Орест ЧОРНОДОЛЮК – сертифіковані обсмажувачі кави, баристи – тренери компанії “ФАБРИКА КАВИ”(Фабрика Кави), учасники та переможці багатьох кавових змагань у різних дисциплінах.

Хлопці не тільки надали багато цікавої інформації про походження кави, про способи обсмажування, про приготування та особливості подачі кави та кавових напоїв, але і провели майстер-клас, де учасники дійства мали можливість і послухати, і понюхати, і спробувати різні сорти кави (а це треба вміти робити правильно).

Майбутні офіціанти, бармени, баристи, ресторатори з величезним захопленням спілкувалися, задавали запитання.

Щиро дякуємо Віктору СТАСИНЦЮ та Оресту ЧОРНОДОЛЮКУ за такий “перформанс”.

