

## Вітання з Днем Гідності та Свободи!



Шановні колеги та студенти коледжу вітаємо вас з Днем Гідності та Свободи! 21 листопада – це доленосний день в історії нашої молоді Української держави, адже саме на цей день припав початок двох революцій: Помаранчевої революції 2004 року та Революції Гідності 2013 року, коли українці стали на захист демократичних цінностей, прав і свобод людини і громадянина, національних інтересів нашої держави та її європейського вектору розвитку.

Українці – великий народ, який заслуговує на щасливе життя в державі, де гідність людини та її свобода цінуються понад усе. Зичимо міцного здоров'я, благополуччя, світлої радості, непохитної віри у краще майбуття нашої Вітчизни. Нехай мир і спокій запанують у рідній Україні. – великий народ, який заслуговує на щасливе життя в державі, де гідність людини та її свобода цінуються понад усе.



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

Педагогічна газета №8 (листопад, 2023)

# Західний вітер

Вітаємо з днем студента!!!



І нехай студентські роки позаду, але в пам'яті залишилися гарні спогади про те, як ми вірили, мріяли, перемагали, раділи і любили. Вітаємо з Днем студента та хочемо побажати жити з натхненням, кожен день зустрічати з посмішкою і ніколи не забувати

своїх юних років. Тих, хто був колись студентом, і тих, хто таким є зараз, вітаємо з цим чудовим днем. Нехай колишні студенти пригадають відчайдушні роки навчання, повні авантюризму і надій і відзначать цей день так само весело, як раніше. А нинішнім студентам бажаємо успіхів, нових відкриттів і досягнень. Нехай цей день стане для всіх нас святом молодості!!!

Педагогічна газета «Західний вітер»  
Головний редактор: Олександра Храбатин, методист коледжу



## Наші випускники



102 окрема бригада Сил територіальної оборони ЗСУ Івано-Франківщина знайомить зі своїми воїнами: Микола Кавацюк з позивним «Стрілок» (випускник Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ).

Йому – 24, уродженець Мишина. На війну пішов зі своїм братом.

Зараз Микола – командир розвідувального відділення. За півтора року служби воював під Полтавою, на Сумщині, Харківщині, Донеччині. В одному з боїв у п'ятьох з побратимами стримали 36 російських спецпризначенців, а декількох зуміли взяти у полон.

За це наш земляк отримав «Сталевий хрест» від головнокомандувача ЗСУ Валерія Залужного. Зараз Микола відновлюється після важких поранень. Про свій вибір, каже Стрілок, не пошкодував жодного разу. А ще додає, якби отримав другий шанс, то знову пішов би воювати: «... якщо не ми, то хто? ... Кожен має починати із себе. Варто вже закінчувати цю війну».



## Англійська мова – необхідність для сучасних фахівців



**СТУДЕНТИ 2023**

**Вивчення англійської мови**

дає величезні перспективи для фахівців готельно-ресторанної сфери, формуючи професійні комунікативні навички.

**100%** Англійська мова для бізнесу

ГРУПА КОБ-25

more information: <https://na.if.ua/category/novyny-katedru/>

Персонал сучасних готелів зобов'язаний бути душевним, чуйним, відповідальним і розуміти англійську мову для готельного бізнесу.

Більше того, кухарі, офіціанти, а також працівники ресепшену також повинні володіти англійською мовою і навіть знати сленг. Англійська для готельно-ресторанного бізнесу дає величезні перспективи для фахівців у цій сфері, формуючи професійні комунікативні навички.

На екскурсії студенти групи КОБ-25 ознайомились з організацією роботи ресторації «Маєток» (Ресторан Маєток), удосконалили лексичні навички говоріння, навички аудіювання, підвищили мотивацію до вивчення іноземної мови.

Англійську мову, як мінімум на рівні Elementary, повинні знати абсолютно всі, хто працює в готелі чи ресторані. Але тим, хто регулярно спілкується з клієнтами, потрібно знати англійську мову на вищому рівні. Керівникам, які хочуть освоїти цю нішу бізнесу і стати гідним суб'єктом зовнішньої економічної діяльності, необхідно серйозно ставитися до підбору персоналу й обирати тих, хто пройшов курси англійської мови.

Перелічимо основні обов'язки, де без англійської мови не обійтися.



1. Спілкуватися з постійним або найманим персоналом, який говорить англійською (закордоном і у нас).

2. Для готельного чи ресторанного бізнесу знання англійської мови допоможуть працювати з іноземними партнерами.

3. Вміти правильно реагувати і вирішувати проблемні ситуації з громадянами інших країн.

4. Спілкуватися з постачальниками за кордоном за робочою необхідністю або особистим проханням постояльца.

5. Для готельно-ресторанного бізнесу вивчення англійської мови необхідно, щоб розуміти

прохання про прибирання номера, замовлення їжі в номер чи у ресторані, бронювання, надання різного роду допомоги, вирішення конфліктних ситуацій і так далі.

## Майстер-клас для першокурсників кулінарного напрямку

Під гаслом “Крокуємо в Європу разом” в коледжі відбувся майстер-клас з приготування паст, який провів студент групи КТ-23 Полицький Арсен під керівництвом викладача коледжу Рудака Михайла для 1 курсу кулінарного напрямку. На майстер-класі першокурсники ознайомилися з видами паст, та особливостями приготування пасты “Карбонара”.

А вам відомо, що Паста може бути не тільки смачною їжею, але й сприяти здоров'ю серця? Паста, або макарони, часто розглядається як ворог для будь-кого, хто намагається скинути вагу, але нові дослідження показують, що вона може бути частиною здорової збалансованої дієти



Нові дослідження припустило, що макаронні вироби із суміші стандартного борошна з твердих сортів пшениці та цілнозернового борошна, багатого бета-глюканом, може допомогти в профілактиці серцевих нападів та розвитку серцево-судинних захворювань. Бета-глюкан посилює розвиток нових кровоносних судин, які в разі серцевого нападу утворюють «природні обхідні шляхи», пише NetDoctor.

Професор Вінченцо Ліонетті, який очолював дослідження, сказав: «[Це] було вперше, коли утворення «природних обхідних шляхів» було викликано їжею, [в даному випадку] пастою з бета-глюканом ячменю... Наскільки нам відомо, це перше дослідження, яке показує, що ціленаправлене дієтичне споживання пасты, збагаченої бета-глюканом, безпечно збільшує коронарні колатералі (бічні або обхідні шляхи кровотоку)... і знижує смертність».



Таким чином, паста може приносити користь для вашого серця, а також постачати нам необхідні поживні речовини і стати частиною здорової збалансованої дієти. «Вуглеводи можуть допомогти нам відчувати себе енергійними і постачати нам безліч здорових поживних речовин і необхідних волокон – нам просто потрібно переконатися, що ми їмо правильний їх вид. Овочі – відмінне джерело, а інша особлива група, яка серйозно ігнорується, – це цілнозернові продукти», – говорить доктор Саллі Нортон.

## Виховна година до Дня Гідності і Свободи



ЦЕНТР ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ  
УЧНІВСЬКОЇ МОЛОДІ ІМ. С. БАНДЕРИ

**ВИХОВНА ГОДИНА**

**«НА СМЕРТЬ СТОЯЛИ ТАМ ГЕРОЇ,  
ДЕ БУВ ЗАЛЮДНЕНИЙ МАЙДАН»**

21 листопада в Україні відзначається День Гідності та Свободи. Цього дня, з інтервалом у дев'ять років, розпочалися дві доленосні для сучасної України події: Помаранчева революція 2004-го та революція Гідності 2013-го.

22 листопада в рамках декади готельно-ресторанного напрямку була проведена виховна година в Центрі патріотичного виховання учнівської молоді ім. Степана Бандери на тему: «На смерть стояли там Герої, де був залюднений Майдан», присвячена до Дня Гідності та Свободи.

Виховну годину організувала викладач коледжу Галина ЛИЛАК разом із методистом ЦПВ Ольгою ШКОЛЬНОЮ для груп О-62 та КОБ-27.

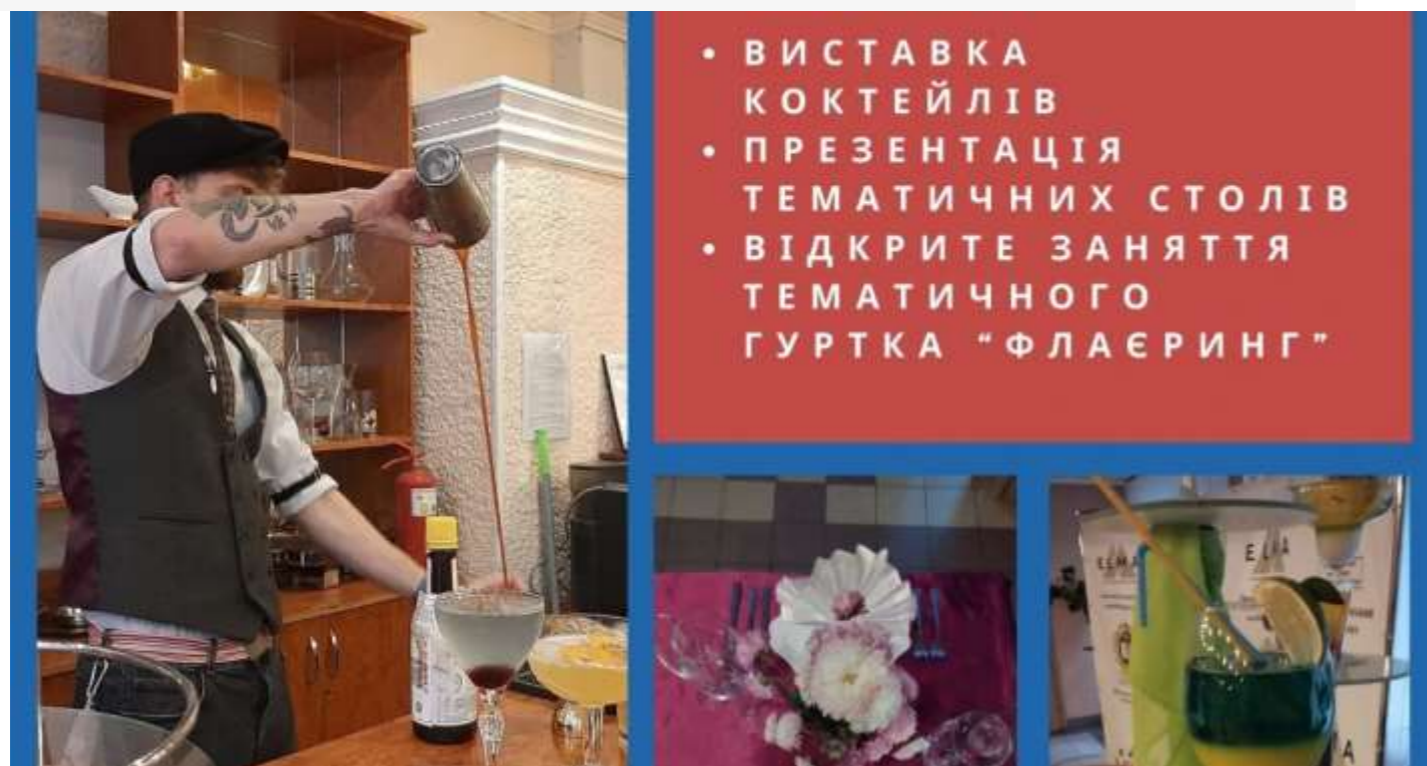
**МЕТА ВИХОВНОГО ЗАХОДУ:**

- вшанувати патріотизм і мужність громадян-учасників Помаранчевої революції 2004 року та Революції Гідності 2013-2014 років;
- зберегти та донести до учнів об'єктивну інформацію про доленосні події в Україні початку ХХІ століття, розширити знання учнів про події Євросоюзу;
- виховувати в учнів почуття патріотизму, любові до рідної країни;
- розвивати почуття національної самосвідомості, гідності та громадянської активності; бажання стати гідними громадянами України;
- формувати розуміння єдності та цілісності України, усвідомлення себе українцем, відповідальним за долю своєї держави; почуття гордості за свою Батьківщину;
- сприяти усвідомленню учнями цінностей людського життя;
- формувати ціннісне ставлення до України, до демократичних прав та свобод людини, європейського вибору українців.

Студенти щиро дякують за емоції, за щирість почуттів, які були викликані словами доповідачів, відеоматеріалами та музичним супроводом.

Особлива подяка ШКОЛЬНІЙ Ользі Степанівні.

## Декада циклової комісії готельно-ресторанного напрямку



З 20 листопада в коледжі проходить декада циклової комісії готельно-ресторанного напрямку.

Майстри виробничого навчання разом зі студентами груп ресторанного напрямку організували виставку коктейлів та тематичних столів.

21.11.23 в рамках декади викладач Ольга КАЛАКУРА провела відкрите заняття гуртка з предмету "Технологія приготування коктейлів" на тему: «Флаєринг як концептуальний вид сучасного мистецтва у сфері ресторанного обслуговування».

Флаєринг у сфері ресторанного обслуговування є інноваційним і привабливим інструментом комунікації, який допомагає закладам ресторанного господарства залучати клієнтів і підвищувати їхню зацікавленість закладом. Він допомагає створити унікальний імідж закладу та поєднати смаки, красу і витонченість у одну гармонійну композицію.

Що ж таке взагалі «флаєринг»?

Флаєринг – це артистичне приготування змішаних напоїв під час якого бармен перевертає, обертає, підкидає, жонглює та ловить пляшки, шейкер, лід та інший барний інвентар.



За складністю флаєринг може зрівнятися із бойовими мистецтвами!

Студенти-глядачі груп ресторанного напрямку були поглинуті магією мистецтва та краси барної справи!

## У подарунок – 3D-принтер

**Future goals**  
**Шоколадний 3D принтер**

**01**  
принтер відкриває перед кулінарами практично необмежені можливості в автоматизації великої кількості процесів в умовах професійної кухні, створення оригінальних страв і нових варіантів подавання.

**02**  
принтер простий у роботі та повністю безпечний, навчитися ним користуватися й одночасно освоїти навички 3D моделювання й друку може навіть дитина.

**03**  
недорогі витратні матеріали як серед харчових продуктів, так і серед широкого асортименту пластикової нитки, дають змогу використовувати цю модель також як основний інструмент дизайнера, модельєра, архітектора.

автоматизація процесів  
сканування зображень  
пошарове нарощування моделі  
копіювання

22 листопада 2023 року ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» отримав у подарунок 3D принтер в рамках україно-німецької співпраці від ТОВ ELMA (<https://www.facebook.com/matro.ivanofrankivsk>) (<https://elma-fkm.eu/>)

Представниця ELMA Олена ПАВЛИШИНЕЦЬ зазначила, що високотехнологічний подарунок дозволить виготовляти із створених студентами коледжу 3D-моделей їх натуральні зразки методом тривимірного друку для використання у навчанні.

Викладач інформаційних дисциплін Іван БОЛОТИНЮК презентував 3D принтер та розказав, наскільки важливо мати сучасне обладнання та вміти працювати з ним, щоб виховати когорту висококваліфікованих фахівців.

Шоколадний 3D-принтер є багатофункціональним пристроєм. В його функціонал також входить копіювання, сканування зображень, що значно спрощує багато завдань для кондитера.

Міжнародна співпраця, вивчення та впровадження європейського досвіду підготовки фахівців – одна із ефективних форм інноваційної діяльності в навчальному процесі, шлях до освітньої євроінтеграції навчального закладу.

Під час зустрічі обговорили плани та перспективи впровадження дуальної системи освіти для підготовки фахівців готельно-ресторанного напрямку, питання організації професійної освіти у Німеччині.

ТОВ ELMA (Менеджмент кваліфікованих працівників Elma Fachkräftemanagement GmbH – <https://elma-fkm.eu/>) – підприємство, яке займається залученням кваліфікованих працівників для німецької економіки і у спільній співпраці з ГО «Професійна Школа Освітнього Об'єднання Тельтов» (Berufliche Fachschule AVT Teltow e.V.) розвиває проект з метою вирішення проблеми браку робочої сили в Німеччині.

Багато наших випускників працює в сфері обслуговування, барної справи, на рецепції та у готельному господарстві, і саме наші студенти-випускники зарекомендували себе найкраще.

Цей проект є дуже успішним на ринку праці федеральних земель Берлін та Бранденбург та співпрацює зі знаними підприємствами готельно-ресторанної сфери.