

Міжнародний день кухаря



У п'ятницю, 20 жовтня 2024 року відзначається Міжнародний день кухаря та кулінара. Професійне свято з'явилося 20 років тому завдяки ініціативі Світової асоціації кухарів (WACS).

Щороку представники промисловості обирають тему святкування. Цього разу вона звучить так **“Виховання великих кухарів”**.

Подія присвячена всім представникам кулінарної галузі. Цього дня професійні асоціації влаштовують конкурси для кухарів та проводять дегустації. Не варто плутати День кухаря 20 жовтня з Днем працівників харчової промисловості в Україні, дата якого випадає на третю неділю жовтня .

З Міжнародним днем кухаря вітаємо всіх магістрів та магів каструль та сковорідок! Побажати хочеться естетичної краси та апетиту до життя, перцю у відносинах, цукру в коханні, жару в дружбі та здорового харчування для здорового тіла і духу! Але насамперед – Перемоги та миру!

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 (жовтень, 2024)

Західний вітер

ВІТАННЯ ІЗ СВЯТОМ ПОКРОВИ ПРЕСВЯТОЇ БОГОРОДИЦІ
ТА ДНЕМ ЗАХИСНИКА УКРАЇНИ!



Прийміть щирі вітання зі святом – Днем захисника України! Це свято уособлює мужність та героїзм захисників рідної землі впродовж всієї багатовікової української історії.

У світлий день Покрови Пресвятої Богородиці, яка завжди вважалася заступницею і покровителькою нашого народу, ми, українці, відзначаємо: День українського козацтва та День захисника України. Це знаменно, оскільки символізує зв'язок поколінь та давню історичну традицію.

Багато сторінок історії нашої держави є героїчними. Кожна епоха славиться іменами мужніх захисників, які віддали свої життя у боротьбі за незалежність, територіальну цілісність та суверенітет України.

І сьогодні на нашій рідній землі війна. І сьогодні наші воїни виборюють так потрібну для нас перемогу, заради відновлення миру, заради майбутнього України. Сердечно вітаємо Всіх із особливим Днем для українців – святом Пресвятої Покрови – єдиним

релігійним святом, яке є одночасно національно-патріотичним та державним. У сьогоднішніх нелегких обставинах життя українського народу ми просимо Пресвятої Владичиці її Покрову над нами. Бажаємо усім нам козацьких вчинків, звитяг і глибокої духовності. Нехай прагнення відстоювати свою волю та незалежність і надалі буде неодмінною рисою українців.

Щиро бажаємо Вам мирного неба та родинного благополуччя, успіхів у всіх Ваших справах та починаннях, здійснення планів і виконання поставлених завдань, міцного та надійного тилу! І нехай кожен день несе Вам тільки радість.

Нам 80!



широке використання новітніх інформаційних технологій дають змогу готувати висококваліфікованих спеціалістів сфери обслуговування: барменів, офіціантів, адміністраторів ресторану, кухарів, кондитерів, технологів, продавців продовольчих та непродовольчих товарів, комерсантів, готельєрів, туризмознавців.



17 жовтня 2024 року коледж відзначив своє 80-річчя. Розпочався захід проханням, щирим серцем зверненням до Бога, Пречистої Діви Марії, молебнем, який провів отець Михайло БЛІНСЬКИЙ, парох церкви Святого Архистратига Михаїла.

Глибоким болем сьогодні щемить серце кожного з нас і за Батьківщину у цей важкий період повномасштабної російсько-української війни. Збройні сили України стали на її захист та на захист життя кожного з нас. Хвилиною мовчання було вшановано пам'ять випускників коледжу, які загинули за нашу свободу.

З вітальним словом та зі спогадами сторінок минулого звернувся до присутніх Володимир ЯРОВИЙ, професор, кандидат технічних наук, перший проректор Національного університету харчових технологій, відокремленим структурним підрозділом якого є наш коледж.

Почесними гостями свята були представники Івано-Франківської обласної військової адміністрації, департаменту освіти і науки, директори коледжів, представники університетів, баз практик, ветерани та випускники коледжу, багато з яких нині є роботодавцями для наших випускників.

Привітали нас з ювілеєм і представники наших закордонних партнерів з Болгарії та Німеччини.

Наші студенти підготували чудову шоу-програму, якою вітали свою альма-матер.

Зі словами подяки звернулася до присутніх директор коледжу Віра КУЗНЕЦОВА, яка побажала нам всім миру та процвітання і виразила надію на таку бажану перемогу в цій страшній і такій довгій війні.

Наш коледже. Тобі – 80! Ти ще молодий та сповнений сил.

Сподіваємося, що диплом Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій завжди буде свідченням знаку якості, підтвердженням високої кваліфікації випускників, путівкою на найбільш високооплачувані та почесні посади – найкращим стартом у майбутнє!

Консультативна рада ресторанного та кулінарного напрямку



Проведення консультативної ради в КРСіТ НУХТ за участі викладачів і провідних підприємців міста є надзвичайно корисним для розвитку професійної освіти та зміцнення зв'язків між навчальним закладом і бізнесом.

Основні аспекти доцільності та переваг такої ради:

АКТУАЛІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНИХ ПРОГРАМ:

Співпраця з представниками бізнесу дозволить адаптувати навчальні програми відповідно до сучасних вимог ринку праці. Підприємці можуть надати рекомендації щодо нових навичок і технологій, які є актуальними в індустрії.

ПРАКТИЧНА СПРЯМОВАНІСТЬ:

Обговорення реальних практичних кейсів дозволяє викладачам глибше зрозуміти потреби галузі та включити до навчального процесу більше практичних занять і майстер-класів. Це готує студентів до реальних умов праці.

СТАЖУВАННЯ ТА ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ СТУДЕНТІВ:

Підприємці можуть надати інформацію про можливості стажування та практики для студентів, що забезпечує їм реальний досвід і підвищує шанси на працевлаштування.

ОБМІН ДОСВІДОМ:

Така рада створює платформу для обміну досвідом між освітянами та підприємцями, що сприяє професійному зростанню викладачів і підтримує їхню обізнаність у сучасних тенденціях.

ПІДВИЩЕННЯ ІМІДЖУ КОЛЕДЖУ:

Співпраця з провідними підприємцями підвищує престиж коледжу і може залучити нових студентів, адже вони бачитимуть перспективи отримання якісної освіти, яка відповідає вимогам роботодавців.

Визначили основні завдання Консультативної ради:

- Залучати представників галузей, де найбільш зацікавлені підприємства та готові підтримувати розвиток молодих спеціалістів.
- Організовувати регулярні зустрічі (раз на семестр) та обговорювати результати співпраці, оновлювати рекомендації.
- Обговорювати конкретні пропозиції для включення підприємців у навчальний процес, такі як участь у семінарах, лекціях, проведення майстер-класів.

Консультативна рада, націлена на обмін досвідом та налагодження співпраці з бізнесом, значно підвищує якість освіти та адаптує її до актуальних потреб.

ФОНТУШ БУТІК ГОТЕЛЬ, РИБАК, NADIYA Hotel, Yoki Ivano-Frankivsk, Оптіма Парк Готель, ТОВ "Прикарпатський ТОРГОВИЙ ДІМ", Гастропаб "5ниця", Перше-Друге, ШефКлуб, Ресторан "Холодець"

Урок з приготування кави альтернативними методами



Не так часто доводиться потрапляти на подібні відкриті уроки, і цей був справжнім відкриттям! Урок з приготування кави альтернативними методами, який проводився в коледжі, став чудовою можливістю для всіх, хто цікавиться кавовою культурою та бажає дізнатися більше про тонкощі приготування цього популярного напою.



Особливу увагу варто звернути на практичну частину заняття. Викладач Михайло РУДАК детально розповідав про різні методи приготування кави, зокрема такі як V60, Aeropress, Chemex, Сифон, а також вивчав техніку капінгу — професійного методу дегустації кави, що дозволяє визначити якість зерен та розкрити всю палітру смакових нот.

Це був справжній майстер-клас, де кожен міг спробувати себе в ролі кавового дегустатора і зрозуміти, як важливо зберегти баланс між усіма етапами процесу приготування, щоб досягти ідеального смаку.

Капінг, як виявилося, це не тільки цікава наука, але й справжнє мистецтво!

Завдяки цьому методу можна точно визначити характер кави, її ароматичні властивості, кислотність, післясмак і навіть наявність дефектів.

Урок був надзвичайно інформативним і насиченим, що дозволило кожному учаснику не тільки отримати нові знання, але й безпосередньо взяти участь у приготуванні кави, відчути її багатство і різноманітність смаків

Дуже корисно було побачити всі етапи приготування та чітко розуміти, як кожен впливає на кінцевий результат.

Загалом, цей урок став чудовою можливістю для тих, хто хоче поглибити свої знання про каву та розвинути свої навички в приготуванні альтернативними методами.

Рекомендуємо всім, хто цікавиться кавовою культурою, обов'язково відвідувати такі заходи, адже це не тільки практично, а й дуже цікаво!

Майстер-клас з приготування суші



ПЛЕНЮК Роман (КТ-21), ОСТАПИШИН Микола та БЕРЕЖНИЦЬКИЙ Назарій (ХТ-22) підготували і провели майстер-клас з приготування суші.

Це захоплююча подія для всіх, хто хоче навчитися готувати цю популярну японську страву самостійно. А також чудова можливість не тільки отримати нові кулінарні навички, але й провести час у приємній компанії.

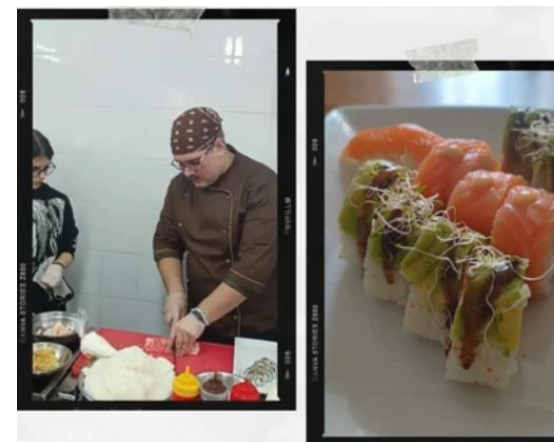
ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА:

- Історія виникнення суші та різноманітність їх видів.
- Вибір правильних інгредієнтів: рис, риба, морепродукти, овочі.
- Особливості приготування рису для суші.
- Секрети створення ідеального макі та нігірі.
- Як правильно різати суші.
- Подача та декорування страв.



ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА:

- Під керівництвом досвідченого сушиста ви самостійно приготуєте кілька видів суші.
- Ви навчитеся правильно скручувати роли, формувати нігірі
- Смакуватимете власноруч приготованими суші в атмосфері японської кухні.



Продуктова безпека та нутритивний баланс



Воркшоп — це практичний навчальний захід, спрямований на здобуття нових знань та навичок через активну участь і виконання практичних завдань.

Основною особливістю воркшопу є інтерактивність: учасники не просто слухають лекції, а залучені до обговорень, вправ та групових проєктів.

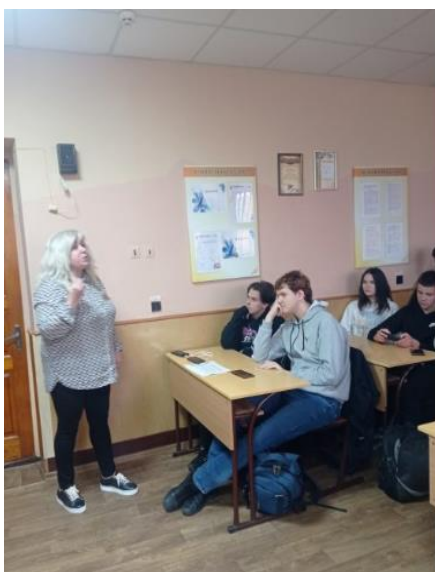
«Продуктова безпека: визначення та принципи»

Основні принципи продуктової безпеки — чистота, температура приготування та зберігання — допомагають запобігти харчовим отруєнням та забезпечити здоров'я споживачів. Дотримання цих базових принципів продуктової безпеки сприятиме збереженню якості їжі та захистить від ризику харчових отруєнь.

Нутритивний баланс — це гармонійне співвідношення

поживних речовин (нутриєнтів) у харчуванні, що забезпечує організму всі необхідні елементи для підтримання здоров'я, енергії та нормальної роботи органів і систем.

Нутритивний баланс сприяє профілактиці захворювань, зміцненню імунітету та покращенню якості життя.



Практичне заняття з дисципліни “Етнічна кухня”



Практичне навчання кухарів є ключовим аспектом для розвитку кулінарних навичок і досягнення успіху на кухні. Під час навчання юні кухарі вчаться правильно готувати продукти, вибирати якісні інгредієнти та використовувати різні техніки приготування. Вони вивчають, як правильно поєднувати смаки і текстури, щоб створювати унікальні кулінарні комбінації. Навчання також включає вивчення рецептів і розуміння, як змінювати їх залежно від сезонності продуктів або вподобань гостей.

Практичне заняття з дисципліни “Етнічна кухня” на тему “Автентичні смаки Європи” у групі КТ-21(викладач Надія ОЛІЙНИК) - це захоплива подорож кулінарними традиціями різних країн Європи. Ця тема дозволила студентам зануритися у світ смаків, ароматів та інгредієнтів, які формувалися протягом століть і відображають культурну спадщину кожної країни.

Ось кілька порад для кухарів-початківців:

- **ВИВЧАЙТЕ ОСНОВИ:** опануйте основні прийоми приготування, як-от нарізка, смаження, тушкування та запікання. Розуміння основних технік допоможе вам готувати різноманітні страви.

- **ОБИРАЙТЕ ПРОСТІ РЕЦЕПТИ:** почніть із простих і зрозумілих рецептів, щоб освоїти базові прийоми та навчитися контролювати процес приготування.

- **ЕКСПЕРИМЕНТУЙТЕ:** не бійтеся експериментувати зі своїми кулінарними ідеями. Використовуйте різні інгредієнти, приправи та поєднання смаків, щоб створювати унікальні страви.

- **ДІЗНАВАЙТЕСЯ У ПРОФЕСІОНАЛІВ:** відвідайте кулінарні майстер-класи та

навчальні програми, де вам розкажуть про нові тенденції та техніки приготування.

Опанувавши основи та постійно практикуючи, ви зможете розвинути свої кулінарні навички та насолодитися процесом приготування різноманітних і смачних страв.

