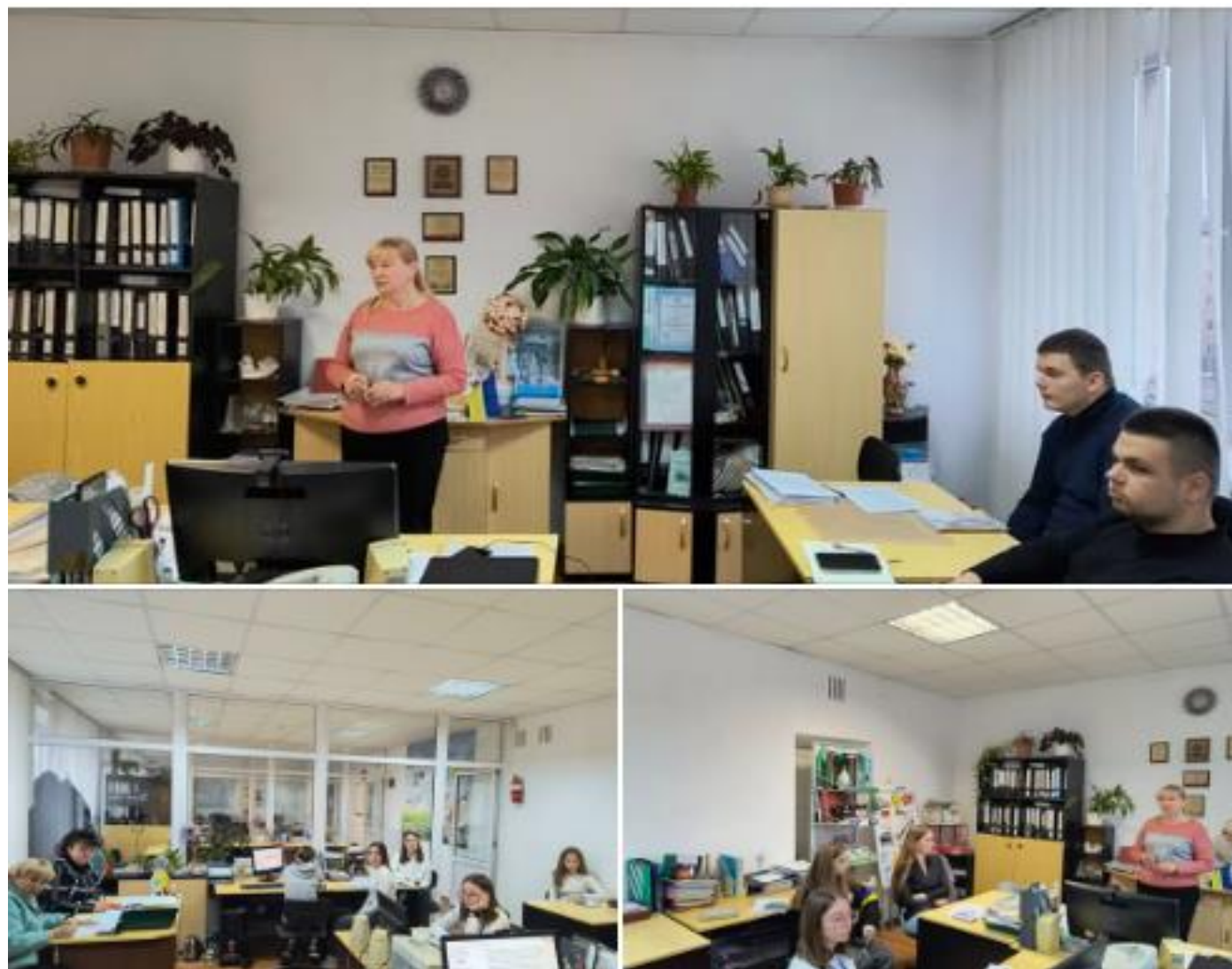


Відкрите заняття на НТФ «Смерічка»

У сучасному освітньому просторі акцент робиться не лише на теоретичних знаннях, але й на практичних навичках, які студентам необхідно опанувати для професійної реалізації. Саме з цією метою в навчально-тренувальній фірмі (НТФ) "Смерічка" 4 грудня відбулося відкрите заняття з виробничого навчання для студентів групи АП-4.

Цей захід став не просто навчальною подією, а справжнім майданчиком для демонстрації професійної майстерності, інноваційного підходу до навчання та командної роботи. Студенти групи АП-4, які готуються до здобуття кваліфікації в галузі адміністрування і підприємництва, мали змогу в реальних умовах відчутти себе фахівцями.



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

Педагогічна газета №9(листопад, 2024)

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 Храбтин, завідувач НМК*



Студентська конференція на тему:

«ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МАРКЕТИНГУ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ»



Під час методичної декади маркетингу та туризму відбулася студентська конференція на тему: «ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ МАРКЕТИНГУ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ».

Організатор конференції - викладач циклової комісії Володимир ХРАБАТИН.

МЕТА КОНФЕРЕНЦІЇ –

- обговорення тенденцій розвитку маркетингу в Україні,
- визначення основних тенденцій ринку маркетингових досліджень,

- знайомство з новими технологіями в маркетингу,
- обговорення можливих шляхів розвитку практичних аспектів в маркетинг-освіті,
- посилення мотивації до навчання ,
- дослідження сучасних проблем у сфері маркетингу.

Студенти груп фахових молодших бакалаврів спеціальності 075. Маркетинг (М-9, МК8, М-10) провели велику пошуково-дослідницьку роботу, опрацювавши теоретичні матеріали, та презентували їх майбутнім маркетологам.

На конференції були представлені цікаві презентаційні матеріали з питань:

1. Можливості кар'єри у сфері маркетингу – доповідач Дмитро Іванців група МК-7.
2. Маркетинг у сфері страхування– доповідач Віталій Свистун, група МК-8.
3. Штучний інтелект в SMM – доповідач Христина Гошовська, група МК-8.
4. Перспективи працевлаштування у сфері маркетингу – доповідач Богдан Козак, група МК-8.
5. Шляхи підвищення конкурентоспроможності – доповідач Юрій Зінчук, група МК-8.

Участь у конференціях дає можливість студентам вдосконалювати свої фахові знання й вміння, ніколи не зупинятися на досягнутому й завжди прагнути до особистого й професійного успіху!

Семінар на тему: „Маркування харчових продуктів”



У приміщенні ДП „ІВАНО-ФРАНКІВСЬКСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ” (ДП Івано-Франківськстандарт метрологія) фахівці провели навчальний семінар на тему: „Маркування харчових продуктів” для студентів нашого коледжу з викладачем дисципліни «Захист прав споживачів» Володимиром Храбатином.

Були розглянуті питання діючого законодавства України щодо харчової продукції та послуг харчування:

- правила формування назви харчового продукту;
- необхідність нанесення інформації про спеціальну обробку харчового продукту;
- використання понять «шоколадний», «ванільний», «лимонний», «горіховий» тощо у назві харчового продукту;
- хто вважається виробником продукції. Застосування термінів «виробник», «фасувальник».
- співвідношення понять «виробник»-«фасувальник» згідно чинного законодавства;
- необхідність зазначення інформації про застережні заходи, позначення умов зберігання;
- як зазначити на маркуванні харчову та енергетичну цінність продукту, якщо її значення можуть змінюватися;
- які існують вимоги до написання обов'язкових реквізитів на пакуванні (розмір шрифту та контрастність, проміжок між знаками, поставлення лапок, розділових знаків тощо).

Якість харчової продукції на ринку - завжди актуальне питання.

Про те, як виробники контролюють якість своєї продукції, студентам розповіли фахівці випробувального центру ДП „ІВАНО-ФРАНКІВСЬКСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ” провідний інженер Галина Гурик та провідний інженер Уляна Стамбульська.



Тренінг «Моя професія - моя самореалізація»

Професія продавця — це не тільки вміння реалізувати товар, але й мистецтво спілкування, психології та маркетингу.

Сучасні ігрові методики є ефективним інструментом для підготовки студентів до роботи в цій сфері, дозволяючи їм максимально розкрити свій потенціал.

Одним із ключових підходів є моделювання реальних ситуацій. Завдяки цій ролі майстер виробничого навчання Оксана КВАСНЮК провела тренінг з першокурсниками, - групою ПАП-4, - "Моя професія - моя самореалізація", де студенти могли практикувати навички переконань та презентації власного магазину.

Цей тренінг - це бізнес-симуляція, під час якої студенти мали можливість керувати умовним магазином, аналізувати продажі та приймати рішення щодо асортименту чи ціноутворення. Це дозволяє їм зрозуміти основи бізнес-процесів і навчитися працювати в команді.

Захід був спрямований не тільки на розвиток емоційного інтелекту, професійних навичок, але й мотивував студентів до навчання, допомагаючи їм впевнено відчувати себе в майбутній професії. Це підхід, який готує їх до викликів сучасного ринку та відкриває нові можливості для реалізації в кар'єрі.



Відкрите заняття з дисципліни "Організація товарознавства"



У стінах навчального закладу відбулося відкрите заняття з дисципліни "Організація товарознавства" на тему: "Товарознавча характеристика круп", яке підготувала Олеся СТАХІВ для студентів групи КХ - 24.

Заняття було не лише інформативним та інтерактивним, але й практично орієнтованим, що допомогло молодим фахівцям глибше зануритися в тонкощі обраної професії.

Основною метою викладача було познайомити

студентів із різноманіттям круп, їхнім походженням, хімічним складом, харчовою цінністю, а також особливостями застосування у кулінарії. Окрім цього, увагу приділили питанням класифікації круп, стандартів якості та методів зберігання.

Заняття розпочалося з інтерактивної лекції, під час якої студенти дізналися про найпопулярніші крупи: рис, гречку, пшоно, ячмінь, овес та булгур. Викладач надала інформацію про їхню енергетичну цінність, користь для здоров'я та кулінарні особливості.

Особливий інтерес викликала демонстрація круп. Студенти мали змогу оглянути різні види круп, порівняти їх за кольором, розміром зерен та текстурою. Практичний сегмент заняття включав дегустацію каш, приготованих з різних круп, що дозволило майбутнім кухарям оцінити смакові якості продуктів.

Викладач активно залучав студентів до обговорення. Вони висловлювали свої думки щодо найкращих способів приготування круп у стравах, розповідали про власний досвід їх використання, а також пропонували ідеї для створення нових кулінарних шедеврів.

Подібні заходи сприяють підвищенню рівня знань студентів, розвивають їхні практичні навички та мотивацію до навчання. Тема заняття, присвячена товарознавчим характеристикам круп, не лише підвищила обізнаність майбутніх кухарів, але й надихнула їх на креативні кулінарні експерименти.

Конференція «Здорове харчування»



Сьогодні в нашому коледжі відбулася студентська конференція на тему "Конференцію підготували викладачі Олеся СТАХІВ та Любов СТАСЮК зі студентами групи ХТ-22, спеціальності "Харчові технології".

Учасники заходу зосередили свою увагу на важливості правильного раціону для підтримки здоров'я та гарного самопочуття.

Студенти дослідили харчову цінність різноманітних продуктів і страв, виділили їх корисні властивості та вплив на організм. Особливу увагу приділили підбору оптимального меню для сніданку, обіду та вечора, яке враховує баланс білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів.

Крім того, на конференції обговорювалися найкращі способи теплової обробки продукції, що дозволяє зберегти їхню поживну цінність. Студенти запропонували практичні рекомендації, які можна легко використовувати в повсякденному житті.

Захід став не лише джерелом корисних знань, а й мотивував учасників дбати про своє здоров'я та формувати корисні харчові звички.

Консультативна рада



У коледжі відбулося друге засідання Консультативна рада, цього разу - за напрямком «Маркетинг»

Консультативна рада є дорадчим органом адміністрації навчального закладу.

На цьому засіданні консультативної ради:

1. Було утворено саму Консультативна раду за напрямом Маркетинг;
2. Роботодавці ознайомилися з положенням «Про Консультативні ради».
3. Учасники активно включилися в обговорення вимог до сучасного фахівця.
4. Постановили опрацювати навчальні програми за спеціальностями "Маркетинг" і "Продавець. Агент з постачання".
5. Запланували внесення змін та доповнень до навчальних програм.

Мультиплікація досвіду українсько-канадського освітнього проєкту «Навички для працевлаштування».



1. Створення та організація роботи Консультативної ради.
2. План роботи Консультативних рад повинен бути виділений у комплексному перспективному плані роботи.
3. Моніторинг якості підготовки фахівців та працевлаштування їх (згідно анкетування роботодавців).
4. Голова Консультативної ради є головою Державної кваліфікаційної комісії.

У Консультативній раді взяли активну участь:

- радник президента ІФ ТПП Віра Богданівна БІЧУЯ;
- Маргарита БОЙКО - головний менеджер фірми Надія(NADIYA Hotel);
- Анастасія ГАПОНЧУК - ведучий менеджер з персоналу (HR) Прикарпатського торгового дому
- Анна БЕРЛІН - маркетолог фірми РИБАК (РИБАК);
- Анжеліка ЄМЕЦЬ - керуюча АТБ, випусниця коледжу (АТБ-Маркет);
- Дмитро ІВАНЦІВ - заступник керуючого АТБ, випусник коледжу;
- Надія РОМАНЮК - менеджер з персоналу магазину Сільпо (Сільпо);
- Тетяна ТАМАЛА - керівник магазину Сільпо.