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

Педагогічна газета №2(лютий 2025)року)

Західний вітер

Як відбувається практичне навчання в коледжі?

Справжня гастрономічна магія. На практичних заняттях, які є необхідного складовою освітньо-професійних програм, учні та студенти навчаються готувати , починаючи вже з першого року навчання.

Вони освоюють технологію приготування різних видів тіста та кондитерських виробів, зокрема, з прісного, бездріжджового, листкового, пряничного тіста.

Наш коледж – це місце, де кулінарія стає справжнім мистецтвом. У нас можна навчитися готувати різноманітні страви, зокрема, традиційні та авторські з тіста, використовуючи продукти, які можна придбати будь-де, та професійну техніку.

Ось що учні та студенти вміють готувати власноруч вже на першому році навчання в коледжі.

Досконалі вареники з різноманітними начинками.

✓ Класичні вареники – з картоплею, капустою.

✓ Солодкі вареники – з сиром, вишнями.

✓ Оригінальні вареники – з лівером, маком

Справжня домашня паста.

✓ Класичні види пасти.

✓ Кольорова паста.

✓ Вишукані соуси до пасти.

Соковиті хінкалі – традиційні

✓ Тонке, міцне тісто , що не рветься

✓ Начинки, наповнені ароматом.

✓ Правильна техніка ліплення , що допомагає зберегти соковитість начинки.

🧒🔍 Равіолі – витончені італійські вироби з тіста

✓ Різноманітні начинки.

✓ Різні форми виробів.

✓ Вишукані соуси для ідеального поєднання смаків.

🥞 Ароматні налисники.

✓ Солодкі варіанти – з сиром, шоколадом.

✓ Ситні начинки – з м’яса та грибів.

✓ Правильна техніка приготування , що дозволить приготувати ніжні і тоненькі налисники.

Максимум практики – навчання через досвід.

Навчання в нашому коледжі побудоване так, щоб ті, хто навчається, знали не тільки теорію, а й відразу застосовували її на практиці .

◈ Періодичні практичні заняття допомагають засвоїти теоретичні знання.

◈ Робота в сучасних професійних кухонних лабораторіях стимулює до вивчення різного кухонного устаткування.

◈ Опанування різних технік приготування надає впевненості та практичних навичок.

◈ Індивідуальний підхід викладача та командна робота виправляють помилки та вчать взаємодопомоги .

🔑 В результаті учні не тільки вивчають рецепти, а й впевненіше працюватимуть з будь-яким тістом, розумітимуть його особливості та створюватимуть справжні гастрономічні шедеври.

✅ Можеш відразу після випуску отримати високооплачувану та престижну роботу – багато випускників успішно працюють та навіть відкривають власний бізнес.

✅ Навчатимешся у досвідчених викладачів та майстрів виробничого навчання.

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

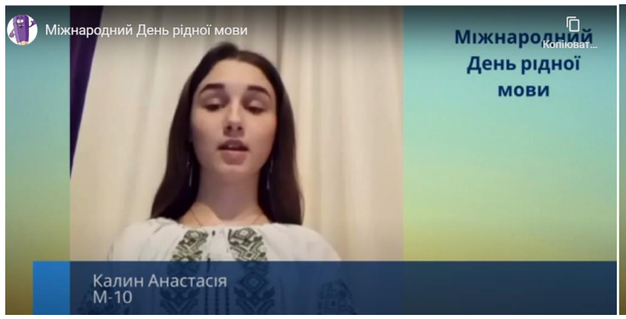
День відкритих дверей

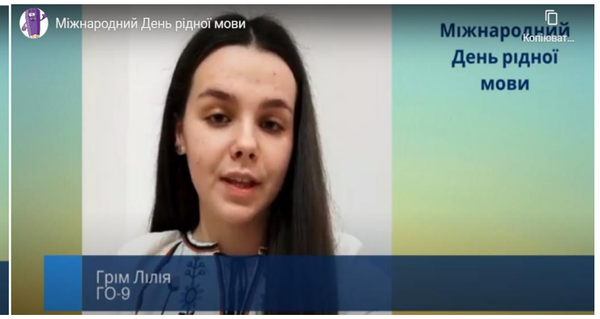
ПРОГРАМА проведення ДНЯ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ:

1. Інформація про коледж – відеофільм «Віртуальна екскурсія коледжем».
2. Презентація професій та спеціальностей
3. Особливості вступної кампанії 2024 року
4. Переваги навчання у Коледжі
5. Відповіді на запитання щодо вступу до Коледжу (приймальна комісія коледжу).

Для покращення взаємодії з нашим закладом розроблено анкету ВСТУПНИКА-2024
https://forms.gle/N4zJJCWftpE7rSs69

Міжнародний день рідної мови





Моя Мова – найкраща в світі! Нею освідчувалися в коханні мої дідусі і бабусі, мої мама і батько. Моєю Рідною Мовою я сказав свої перші слова: Мама, Тато. Нею скажуть свої перші слова мої діти.
Моя Мова – одна з наймелодійніших і наймилозвучніших мов у світі. Моєю Мовою мовлять, речуть, розмовляють, говорять, балакають, оповідають, кажуть, гомонять, моралізують, лепечуть, белькотять, бовкають, гаркають, гиркають оточуючі мене люди…
Моя Рідна Мова – найбагатша в світі!

ДЕКІЛЬКА ЦІКАВИХ ФАКТІВ ПРО УКРАЇНСЬКУ МОВУ:

- на території нашої держави існує близько п’ятнадцяти мов ;
- сучасна українська мова налічує близько двісті п’ятдесят шість тисяч слів;
- українська входить до тридцятки найпопулярніших мов світу;
- українською розмовляють близько сорока п’яти мільйонів людей;
- дата зародження української мови достеменно не відома, проте можна точно сказати, що виникла вона набагато раніше російської, німецької, турецької тощо;
- українську мову вважають однією з найдавніших на континенті;
- іменник в українській мові має сім відмінків, на відміну від інших східнослов’янських мов;
- “солов’їна” має багато слів зменшено-пестливої форми;
- найдовше українське слово налічує тридцять літер;
- в США українська має напівофіційний статус;
- “Солов’їну” намагалися знищити найбільшу кількість разів у порівнянні з іншими мовами.

Наразі стає популярним рух за очищення нашої мови від запозичених слів.

Викладачі та студенти нашого коледжу активно приєдналися до відзначення цієї події.

Так, у рамках свята було проведено ряд виховних заходів.
Зокрема, студенти підготували:

- радіожурнал «Мова єднає націю»;
- літературно-мовознавчий турнір до Міжнародного дня рідної мови «Бринить – співає наша мова…»
- тестування «Що таке українська мова».
- бліц-опитування «Чи знаєш ти рідну мову?»;
- флешмоб (челендж). Поезії та вислови про мову;
- історичний екскурс «Доля моєї мови – доля мого народу»

У бібліотеці коледжу було організовано виставку навчальної та художньої літератури про роль та значення рідної мови в суспільстві.
Такі заходи вчать студентську молодь бути справжніми патріотами України, спонукають глибше вивчати рідну мову, збагачувати свій словниковий запас.
Вітаємо вас, дорогі друзі, з Міжнародним днем рідної мови. Нехай материнське слово буде для всіх нас оберегом. Щастя вам, добра, нових здобутків в ім’я України!

Не будьмо байдужими, давайте разом захищати найбільше наше багатство – нашу Рідну Українську Мову! Нам є що берегти!

Екскурсія до Прикарпатського торгового дому

Екскурсію організували педагоги коледжу Олександра ХРАБАТИН та Марина МАЛІНІНА .
Завдяки їм студенти змогли побачити, як працюють продавці, агенти з постачання та маркетологи у сфері торгівлі .

Чому ці професії перспективні?

- ✔ Постійний запит – компанії завжди шукають кваліфікованих спеціалістів.
- ✔ Кар’єрний ріст – від продавця чи агента з постачання до керівника.
- ✔ Можливість продовжити навчання – у нашому коледжі ти можеш після здобуття робітничих професій отримати диплом фахового молодшого бакалавра та стати затребуваним фахівцем, а при бажанні продовжити навчання в Національному університеті харчових технологій з 3 курсу і стати спеціалістом з вищою освітою.

В навчальній аудиторії ПРИКАРПАТСЬКОГО ТОРГОВОГО ДОМУ майбутні фахівці прослухали лекцію про можливості, вакансії, стартап і кар’єрний ріст, мотивацію та оплату праці персоналу, тощо.
Студенти ознайомилися з

- організацією приймання, зберігання та розміщення товарів,
- немеханічним, ваговимірювальним та холодильним обладнанням, яке використовується на підприємстві.

Завдяки налагодженій логістиці Прикарпатського торгового дому будь-які товарні потоки організовуються швидко та мобільно, що є фактором ефективної роботи підприємства.

Екскурсія пройшла у формі діалогу, а студенти отримали вичерпні відповіді на свої запитання.
Для активізації навчального процесу студентам було запропоновано

- розв’язати практичні завдання, пов’язані з вибором асортименту та постачальників, організацією рекламно-інформаційної діяльності.

Навчальна екскурсія такого формату була досить цікавою, інформативною та корисною для здобувачів освіти.

Висловлюємо щиру подяку Прикарпатському торговому дому за співпрацю, не зупиняємось на досягнутому та крокуємо разом до перемоги!

УСПІХ НЕ МАЄ МЕЖ! ТВОЄ МАЙБУТНЄ – У ТВОЇХ РУКАХ!

Чудова новина! Майстер виробничого навчання Катерина УСТИНСЬКА отримала звання магістра в галузі харчових технологій.

Освіта не має вікових меж – вона завжди відкриває нові можливості, дарує розвиток і покращує кар’єрні перспективи. Ви – яскравий приклад того, що навчатися ніколи не пізно, і надихаєте інших на досягнення нових висот!

Бажаємо Вам подальших успіхів, натхнення та нових професійних звершень! Нехай Ваші знання і досвід приносять користь, а кожен день наповнюється цікавими відкриттями.🤔А ви вже замислювалися над тим, що буде далі після коледжу?

✅Вища освіта в Національному університеті харчових технологій – це можливість:

✅Отримати якісні знання та практичні навички в готельно-ресторанній галузі.

✅Розширити кар'єрні перспективи.

✅Забезпечити фінансову стабільність.

✅Працювати з передовими технологіями.

✅Стати частиною професійної спільноти.

✅Розвиватися та вдосконалюватися протягом всього життя.

Не втратьте свій шанс! Подавайте документи на навчання та станьте студентами Національного університету харчових технологій вже сьогодні!