

У коледжі – випускний



31 січня у коледжі відбулося урочисте вручення дипломів фахового молодшого бакалавра випускникам груп КТ-21, МК-7, РО-10, які навчалися за освітньо-професійними програмами 181«Харчові технології», 075«Маркетинг», 241 «Готельно-ресторанна справа» та дипломів освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник» випускникам груп О-62, КТ-23, які навчалися за професіями «Офіціант, бармен» та «Кухар 4 розряду».

Випускний – це завжди хвилююча подія. Тепер видно підсумок натхненної праці викладачів, майстрів виробничого навчання та сумлінного старання студентів, вболівання за своїх дітей батьків. Традиційно, на початку урочистостей прозвучав Гімн України.

Присутні вшанували хвилиною мовчання пам'ять тих, хто, захищаючи Україну, не повернувся з поля бою.



З вітальним словом до випускників звернулася директор коледжу Віра КУЗНЕЦОВА, яка побажала міцного здоров'я, натхнення, успіхів у професійній діяльності, реалізації всіх задумів та мирного неба над головою. Вона наголосила, що випускники – це гордість закладу, і саме від них залежить майбутнє України.

Класні керівники і куратори випускних груп високо оцінили прагнення своїх вихованців до знань у нелегкий час карантину, блекауту та тривоги.

Попри все, в опануванні обраних спеціальностей вони досягли високих результатів, які стануть фундаментом в професійній кар'єрі.

Дорогі випускники, ви – надія і майбутнє України. Попри усі перешкоди, ви продемонстрували, що ви є справжніми українцями, незламними та сильними, адже випробування, які ви пройшли, – COVID, дистанційне навчання та найстрашніше – війна, – не стали Вам на заваді! Впевнені, що ваші дипломи стануть надійним стартом для успішної кар'єри.

Нехай вам щастить у житті.

Щиро вітаємо вас зі святом і бажаємо наполегливості у досягненні мети, вдалого працевлаштування, нових професійних досягнень та особистого щастя!

Пам'ятайте! Навчання у коледжі – це найкращі роки юності !

В добрий час! Щасливої дороги!

Все буде Україна!

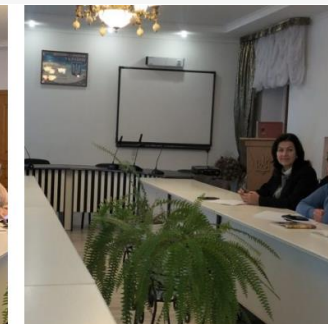
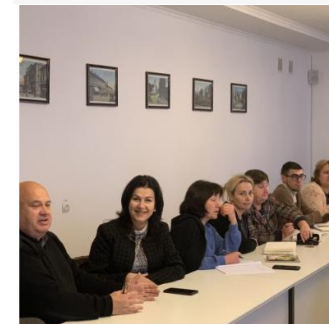


**ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж
ресторанного сервісу і туризму
Національного університету харчових технологій**

Педагогічна газета № 1 (січень, 2025)

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.

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



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



У коледжі відбулися педагогічні читання, які стали платформою для обміну досвідом та впровадження нових підходів до організації навчального процесу. Захід об'єднав викладачів різних дисциплін, які поділилися інноваційними ідеями та практиками, спрямованими на підвищення якості освіти.

Серед ключових доповідачів були ПІТУХ С.П., ОСТРОВСЬКА Г.І., КАРАЧ В.С. та БОБ'ЯК Д.І., які представили цікаві й актуальні теми.

ПІТУХ С.П.: “Microsoft Excel та Google Таблиці – інструменти для ефективної організації освітнього процесу”. Сергій Петрович ПІТУХ розповів про можливості цифрових інструментів Microsoft Excel та Google Таблиць для підвищення ефективності освітнього процесу. Особливу увагу було приділено інтеграції Google Таблиць у хмарні сервіси, що забезпечує спільну роботу викладачів і студентів у дистанційному форматі.

ОСТРОВСЬКА Г.І.: “Впровадження методики компетентнісного навчання та нові освітні технології”. Галина Іванівна ОСТРОВСЬКА представила методику компетентнісного навчання, яка акцентує увагу на практичних навичках студентів і формуванні професійних компетенцій. Спікер поділилася досвідом впровадження цих підходів у навчальний процес, підкресливши, що вони допомагають зробити навчання більш цікавим і результативним.

КАРАЧ В.С.: “Розвиток емоційного інтелекту в процесі підготовки фахівців у сфері послуг”. Василь Степанович КАРАЧ наголосив на важливості емоційного інтелекту в сучасному світі, особливо у сфері послуг. Доповідач запропонував низку вправ і методик, які можуть бути інтегровані в навчальний процес для формування навичок саморегуляції, емпатії та комунікації.

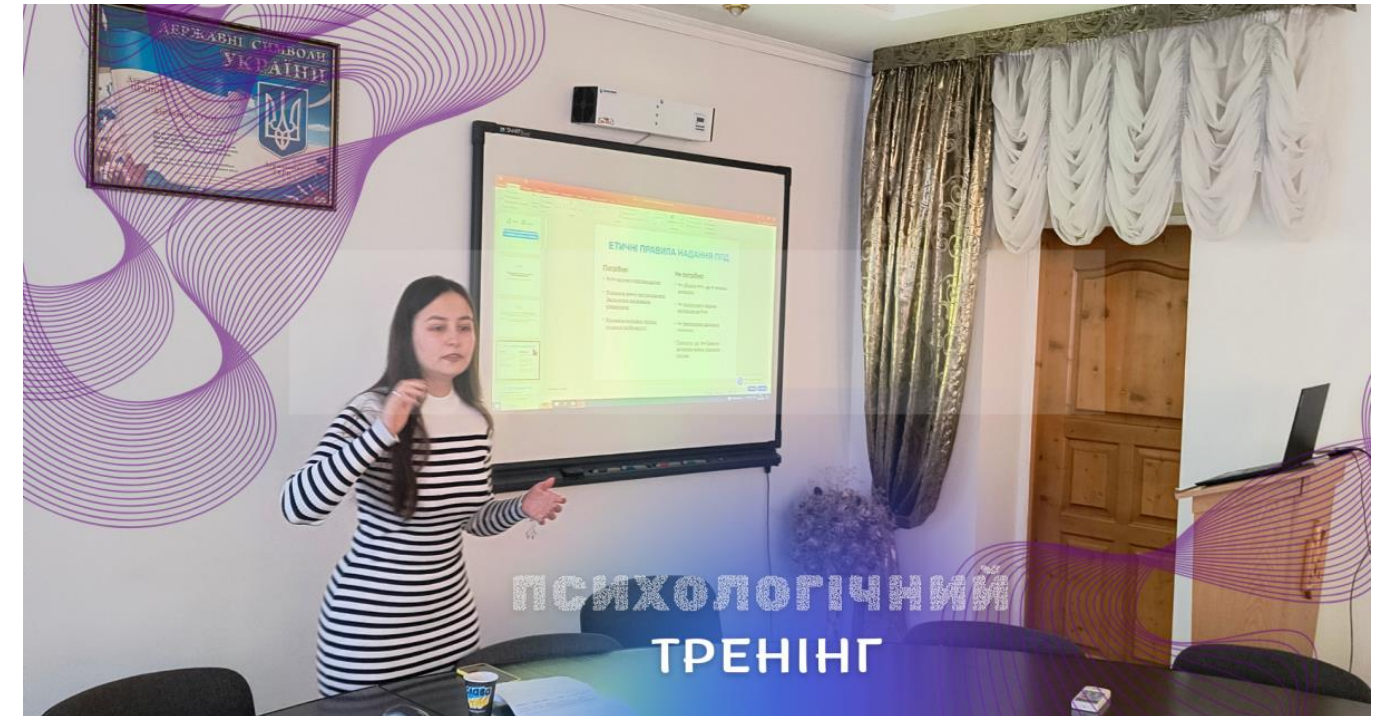
БОБ'ЯК Д.І.: “Формування потреби у здоровому способі життя у студентів”. Дмитро Іванович БОБ'ЯК виступив із доповіддю, присвяченою важливості формування у студентів потреби в здоровому способі життя. Він підкреслив, що турбота про здоров'я є важливою складовою успіху, особливо у молодіжному віці. Викладач поділився успішними прикладами реалізації цих ініціатив у коледжі.

Методист коледжу Зоряна МАЖАК підвела підсумки: “Педагогічні читання вкотре довели свою актуальність як майданчик для професійного зростання викладачів. Представлені теми сприяли обміну передовим досвідом і надихнули педагогів на впровадження нових підходів у навчальний процес. Такі заходи не лише підвищують якість освітніх послуг, але й стимулюють розвиток творчого потенціалу викладачів і студентів”.

Організація та проведення педагогічних читань стали черговим кроком у впровадженні сучасних інновацій у освітній процес коледжу.

Всі представлені доповіді отримали високу оцінку учасників і слугуватимуть основою для подальшого вдосконалення методик викладання.

Психологічний тренінг «ПЕРША ПСИХОЛОГІЧНА ДОПОМОГА»



У коледжі відбувся тренінг для педагогів “Перша психологічна допомога”.

У сучасних умовах освітнього процесу, коли педагогам доводиться працювати у швидко змінюваних та часто стресових ситуаціях, надзвичайно важливим є формування навичок психологічної самопомогі і підтримки як для себе, так і для своїх учнів.

Саме цьому була присвячена інтерактивна зустріч у рамках психологічного тренінгу.

Тренінг на тему “Перша психологічна допомога для дітей та дорослих. Методи саморегуляції та самопомогі” провела пані Надія — представниця кафедри психології Прикарпатського національного університету.

Захід проходив у рамках проекту “Разом з тобою: Стійкість”, який спрямований на розвиток психологічної стійкості освітян та підвищення їхньої здатності ефективно реагувати на стресові ситуації.

Під час тренінгу учасники ознайомилися з такими ключовими темами:

1. Основи першої психологічної допомоги – надання підтримки людині в критичних ситуаціях до втручання професійного психолога чи психотерапевта. Пані Надія підкреслила, що основна мета першої допомоги — це забезпечення почуття безпеки, емоційної підтримки та стабілізації стану постраждалої людини.
2. Методи саморегуляції – учасники опанували практичні техніки контролю емоцій і зниження рівня стресу. Було запропоновано вправи на дихальну гімнастику, релаксацію та візуалізацію, які допомагають швидко відновити емоційну рівновагу.
3. Самопоміч педагогам – велика увага була приділена важливості турботи про власний психологічний стан. Пані Надія наголосила, що лише психологічно стійкий педагог може стати джерелом підтримки для своїх учнів.

Учасники тренінгу не лише прослухали теоретичну частину, але й активно брали участь у практичних вправах, моделювали типові ситуації та шукали способи їхнього вирішення.

Подібні заходи є невід'ємною складовою сучасної педагогічної діяльності, адже допомагають створити здорове емоційне середовище в освітніх установах та підвищити рівень довіри між учнями і вчителями.

Проект “Разом з тобою: Стійкість” вкотре демонструє, що підтримка освітян у непростий час є запорукою їхнього успішного професійного розвитку та забезпечення якісного навчального процесу.



Успішний захист звітів з переддипломної практики

Чим розпочався новий семестр у коледжі?

На початку нового року студенти спеціальності «РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ» ВСП Івано-Франківського фахового коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ успішно захистили свої звіти з переддипломної практики.

Захід відзначився високим рівнем підготовки студентів, які продемонстрували свої знання, практичні навички та творчий підхід, набутий під час стажування у провідних закладах регіону.

ПРАКТИКА У НАЙКРАЩИХ РЕСТОРАНАХ ПРИКАРПАТТЯ.

Переддипломна практика студентів проходила у найбільш популярних та успішних закладах Івано-Франківської області, серед яких такі відомі ресторани, як:

- «Кавоварка» (Кавоварка),
- «Ганц»,
- «Фамілія» (Фамілія),
- «Омніворе» (NADIYA Hotel).

Ці ресторани є зразком високої культури обслуговування, інноваційного підходу до кулінарії та дотримання сучасних стандартів ресторанного бізнесу.

Звіт – результат наполегливої роботи.

На захисті звітів студенти представили результати своєї діяльності.

Успішний захист звітів – це не лише підсумок навчання, але й можливість для студентів отримати реальні пропозиції роботи від ресторанів, де вони проходили практику. Багато з них вже мають пропозиції працевлаштування, що свідчить про високий рівень їхньої підготовки.

ВСП Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ ще раз підтвердив свій статус навчального закладу, який готує конкурентоспроможних фахівців для галузі ресторанного бізнесу. Захист звітів студентів продемонстрував, що навчання в коледжі базується на сучасних практиках і відповідає потребам ринку.



Успіхи студентів – це не лише їхня перемога, а й свідчення професіоналізму викладачів і керівників практики, які доклали зусиль до їхньої підготовки.

Квест до Дня Соборності

Соборність України – основа державності!
День Соборності – це нагадування про те, що ми сильна та незламна нація.

Ми всі – одна сім'я,

Єдина ми родина,

Мільйони різних «Я»,

А разом – Україна.

До Дня Соборності України, 22 січня 2025 року у коледжі відбувся історичний квест.

МЕТА КВЕСТУ:

- поглибити знання студентів про історію, культурну спадщину України,
- розвиток почуття патріотизму,
- розвиток пізнавального інтересу.

Цікавий та динамічний квест проведено у формі дев'яти різнопланових завдань, які склали викладачі історії Галина ХРОМЕЙ та Петро ХИМУК.

Зустрічали команди «АРТЕФАКТИ» (група КД-5) та «КОЗАЦЬКИЙ ДУХ» (група М-11) на різних етапах завдань студенти II курсу Юлія СТАХУРСЬКА та Анастасія БОЙКО.

Студенти першого курсу (групи М-11, КД-5) продемонстрували кмітливість, логіку та знання з предметів різних циклів.

Також кожна команда об'єднувалась у певну літеру, з яких склали слово «СОБОРНІСТЬ».

Викладач історії Галина ХРОМЕЙ підготувала цікаву та пізнавальну презентацію про передумови започаткування свята.

Петро ХИМУК, викладач суспільно-гуманітарних дисциплін, представив презентацію із завданнями квесту.

Студенти відповідали на питання, знаходили правильні рішення, розв'язували логічні завдання.

Перемогу у чесній та завзятій боротьбі здобула команда «АРТЕФАКТИ» (група КД-5).

Вітання переможцям!

Сучасний виховний захід з елементами квесту сприяв усвідомленню значущості події та вихованню патріотичних почуттів студентів.

Любіть свою країну, пишайтеся своєю історією та своїм народом!

Ми сильна та незламна нація! Слава Україні!



Розпочалися державні экзаменти

23 та 24 січня 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 – фірма «Надія» (NADIYA Hotel), «Парк Готель» (Оптіма Парк Готель), ресторани «Традиція» (Етнокухня “Традиція”), «Фамілія» (Фамілія), «СтараВорохта» (Ресторан Стара Ворохта), дирекція, викладачі, майстри виробничого навчання, батьки студентів.

ГОЛОВИ ДЕРЖАВНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ КОМІСІЙ: Анастасія ЧОРНІЙ (“Оптіма Парк Готель”), Володимир ГАРАСИМЧУК (Ресторан” Фамілія“), Тетяна ЮРКЕВИЧ (ТМ “РИБАК“).

Як відбуваються пробні роботи і що таке “європейська технологія оцінювання”?

Відповідно до завдань навчальної програми студенти груп кулінарного напрямку готували холодні закуски, другі страви та десерти, бармени презентували коктейлі та гарячі напої, а студенти групи ресторанного обслуговування продемонстрували високий рівень ресторанного сервісу, щодо обслуговування гостей (експертів) в ресторані коледжу.

Незалежні експерти об’єктивно оцінили практичні знання та вміння студентів.

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.

Які переваги мають студенти з високим рівнем знань?

Окремим студентам, які продемонстрували високий рівень знань, поважні експерти запропонували місце роботи на своїх підприємствах. 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.

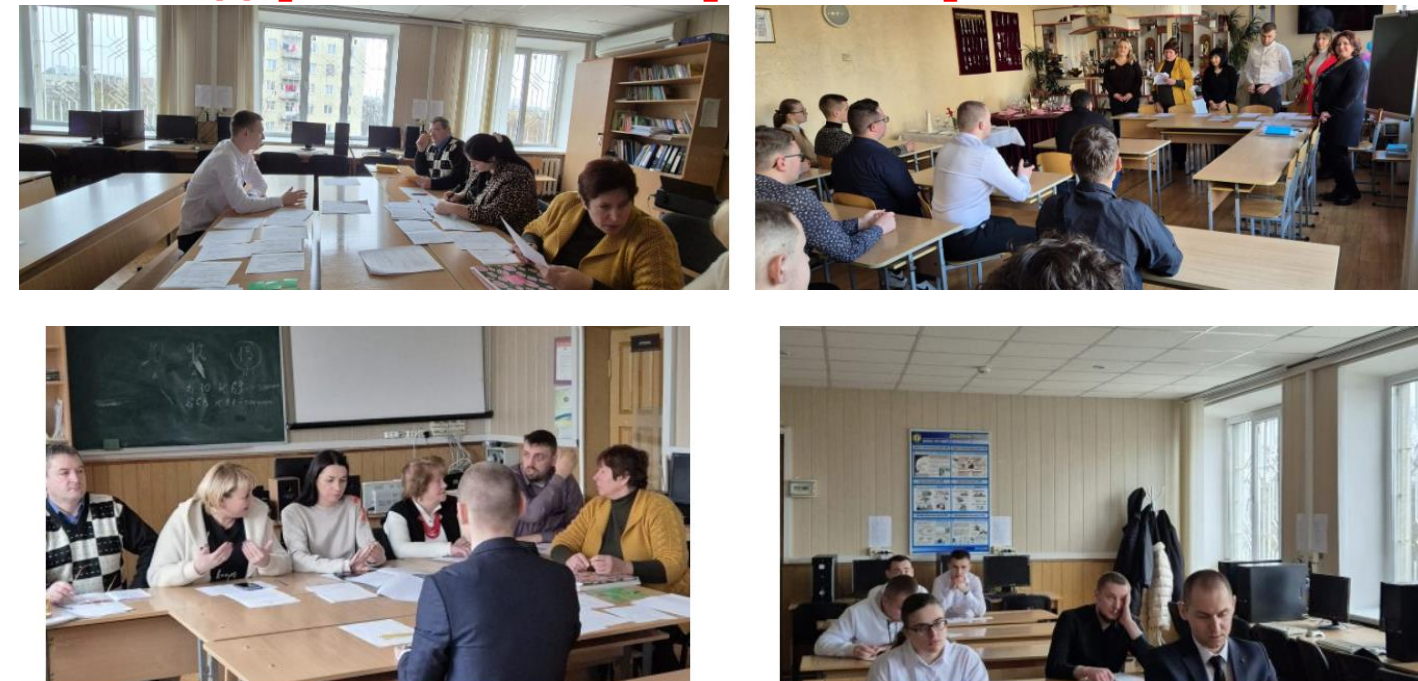
Як оцінила знання та вміння випускників комісія навчального закладу?

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!

Державні іспити – фінішна пряма



Випускники на фінішній прямій! ДЕРЖАВНІ ЕКЗАМЕНИ — це фінальний етап, де наші студенти демонструють свої теоретичні знання, здобуті протягом навчання.

Студенти випускних груп ресторанного та кулінарного напрямів успішно склали іспит на здобуття освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» спеціальностей:

- 241 Готельно-ресторанна справа

- 075 Маркетинг

- 181 Харчові технології

а також «кваліфікований робітник» за професіями:

- «Кухар-технолог»

- «Офіціант, бармен»

Теоретична частина державних екзаменів — це не лише перевірка знань, а й доказ того, що студенти готові до викликів професійного життя.

Голови екзаменаційних комісій — Анна БЕРЛІН, Тетяна ЮРКЕВИЧ (РИБАК), Володимир ГАРАСИМЧУК (NADIYA Hotel) та Анастасія ЧОРНІЙ (Оптіма Парк Готель) — ретельно оцінювали: теоретичну підготовку студентів, їх практичні навички, здатність застосовувати отримані знання у фаховій діяльності.

Незважаючи на виклики сьогодення, здобувачі гідно підтвердили свій високий рівень підготовки. Це свідчить про їхню наполегливість, талант і професіоналізм.

Бажаємо нашим випускникам успіхів у кар’єрі та нових звершень! Ви — гордість нашого коледжу!

