

## Урочиста посвята першокурсників



Посвята у студенти – одна з найважливіших і найочікуваніших подій у житті кожного, хто переступає поріг коледжу.

Це не формальність, а справжній символічний старт нового етапу – переходу від шкільної лави до дорослого, відповідального та насиченого студентського життя.



Напередодні у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж ресторанного сервісу і туризму НУХТ» відбулося яскраве й хвилююче свято посвяти. Зала коледжу наповнилася усмішками, щирими привітаннями та гарною музикою. Першокурсників тепло зустрічали адміністрація, викладачі, студенти старших курсів, успішні випускники та соціальні партнери навчального закладу, які завжди підтримують ініціативи коледжу.

З вітальним словом до першокурсників звернулися заступник директора та викладачі коледжу, наголосивши на важливості відповідального ставлення до навчання, формування професійних компетентностей та розвитку особистих якостей, які допоможуть реалізувати себе в майбутньому. Соціальні партнери та випускники поділилися власним досвідом, розповіли, як навчання в коледжі стало фундаментом їхнього професійного успіху.

Посвята допомогла першокурсникам відчути себе частиною великої студентської спільноти, познайомитися з традиціями коледжу та старшокурсниками, які стали для них прикладом активності, ініціативності й лідерства.

Ми щиро бажаємо кожному новоспеченому студентові активно долучатися до життя коледжу, розкривати свій потенціал, не боятися мріяти й пробувати нове. Нехай кожен день навчання буде кроком до здійснення професійних і особистих цілей, а здобуті знання стануть надійним фундаментом майбутньої кар'єри.

Попереду – насичені роки навчання, практика у провідних закладах, участь у конкурсах і проєктах, нові знайомства та відкриття. Цей старт – можливість розпочати власну історію успіху разом із коледжем ресторанного сервісу і туризму.

**Педагогічна газета «Західний вітер»**  
**Головний редактор: Олександра Храбатин,**  
**зав методичним кабінетом коледжу**

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



**Педагогічна газета №1 (вересень, 2025)**

# Західний вітер

**Привітання з 1 вересня студентам і працівникам коледжу!**



*Це особливий день — день зустрічей, нових знайомств, натхнення та великих мрій!*

**День Знань відрізняється від інших свят яскравістю вражень і переживань, нових надій і несподіваних зустрічей.**

**Перший дзвінок і початок нового навчального року** – спільне свято педагогів, батьків та студентів, тому що кожен з нас продовжує вчитися протягом усього життя.

Нові знання доповнюють професійний імідж людини, роблять її цікавою для інших, вони допомагають нам бути затребуваними і конкурентоспроможними.

**День Знань відрізняється від інших свят яскравістю вражень і переживань, нових надій і несподіваних зустрічей.**

Від усієї душі бажаємо мирного неба, добра, злагоди, задоволення від результатів своєї праці! Зичимо, щоб кожен ваш день був сповнений радістю, щастям та теплом людської подяки за добрі справи. Миру й добра усім! Нехай новий початковий рік стане для всіх нас дивовижним часом звершень та перемог на освітянській ниві, і в кінці року кожен збере чудовий врожай нових знань, корисного досвіду, професійних вмінь та навичок!

**Слава Україні! Героям слава!**

## Флешмоб до Міжнародного Дня миру



У коледжі святкування Дня фізичної культури і спорту та Міжнародного дня студентського спорту перетворилося на справжній фестиваль руху та здоров'я. Аудиторії, спортивні майданчики й коридори коледжу заповнилися сміхом, азартом і спортивним запалом, адже відбувся масштабний флешмоб «Рух — наше здоров'я».

Цьогорічний флешмоб складався з кількох тематичних «промоцій» рухової активності, кожна з яких була спрямована на розвиток певних фізичних якостей:

«Спортивна руханка» — ранковий заряд бадьорості, що допоміг учасникам розім'яти м'язи та налаштуватися на день.

«Сила і міць» — вправи на перекладині, відтискання та силові тренування, які продемонстрували рівень фізичної підготовки студентів.

«Дух переможців» — командні естафети, де кожен мав змогу проявити швидкість, спритність і навчитися працювати у синхроні з товаришами.

«З бігом по життю» — різні види бігу, що символізували рух уперед, витривалість і прагнення долати труднощі.

«Наші переможці» — приклад для всіх: вправи на перекладині виконав переможець змагань з підтягування Куць Владислав (М-11), довівши, що наполегливість і тренування приносять результат.

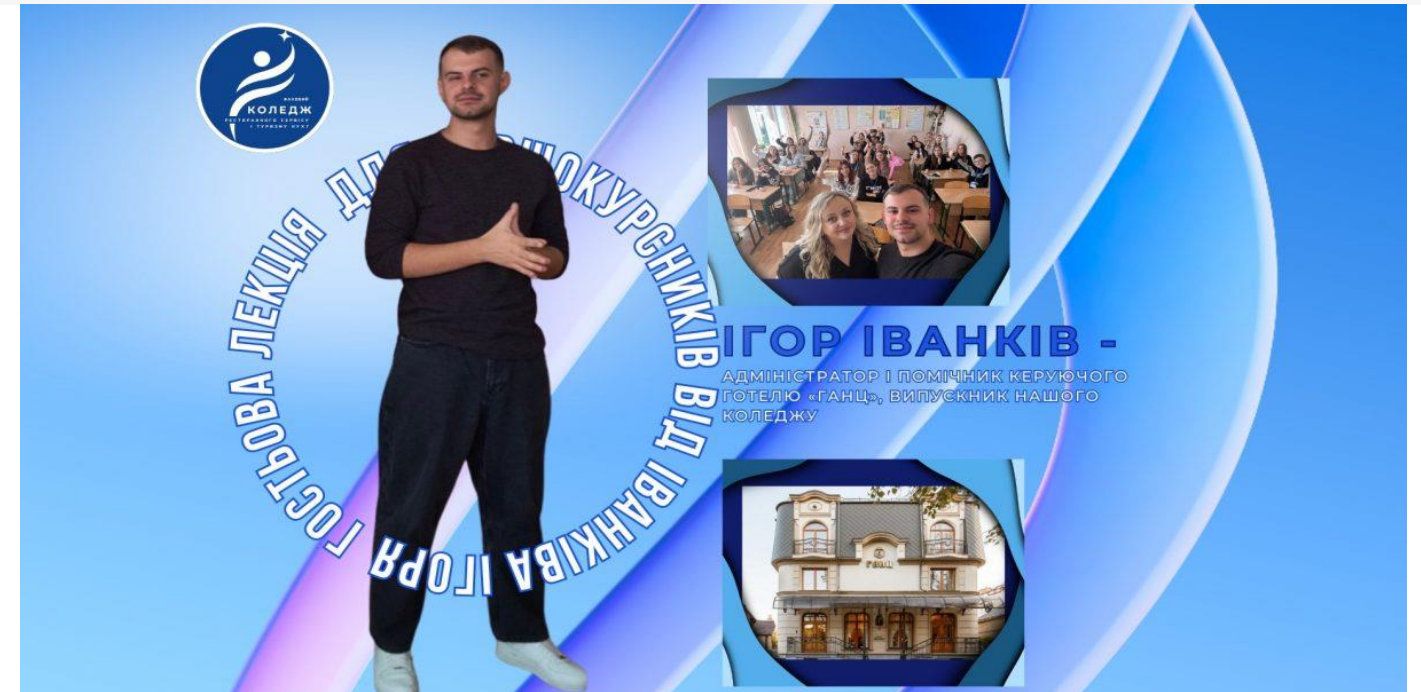
Атмосфера під час флешмобу була по-справжньому драйвовою. Студенти підбадьорювали одне одного, змагалися, сміялися й підтримували свої команди. Кожен учасник відчув, що навіть найпростіші вправи приносять користь, якщо виконуються із задоволенням і в гарному колективі.

Захід завершився колективним фото та справжнім відчуттям єдності. Студенти пішли з майданчика не лише втомленими, але й задоволеними, з новими силами для навчання та бажанням повторювати такі активності частіше.

У День Миру бажаємо всім спокою, процвітання і добра. Миру в усьому — миру в сім'ях, миру в серцях та миру нашій рідній Україні!

**Разом до Перемоги. Віримо у ЗСУ! Віримо у ПЕРЕМОГУ!**

## Гостьова лекція: як випускники надихають нове покоління



17 вересня першокурсники спеціальності «Готельне обслуговування» мали унікальну нагоду зустрітися з нашим випускником — Ігорем Іванківим, адміністратором і помічником керуючого готелю «ГАНЦЬ». Ігор розповів студентам про свій професійний шлях: від перших кроків у коледжі до відповідальної посади в одному з відомих готелів нашого міста.

Студенти почули історії про перший досвід роботи, виклики, з якими стикається адміністратор готелю, і про те, як щодня створюється якісний сервіс для гостей.

Лекція була насичена практичними порадами:

- як залишати позитивні враження в гостей;
- які навички найважливіші для фахівців готельної індустрії (від комунікації до управління стресом);
- чому іноземні мови — обов'язковий інструмент для кар'єрного зростання.

Ігор наголосив: *«Готельний бізнес — це не лише робота з бронюваннями та ключами, це створення атмосфери, в якій гість відчувається бажаним і особливим».*

Співпраця з випускниками має тісний зв'язок між теорією та практикою. Гостьові лекції — важливий елемент навчального процесу. Вони показують студентам, що освіта — це лише перший крок, а справжні знання формуються у практичному середовищі.

Співпраця з випускниками дозволяє:

- показати студентам реальні приклади кар'єрного зростання;
- обговорити сучасні виклики індустрії;
- створити мережу професійних контактів, яка допоможе їм у майбутньому.

Обмін досвідом — це двосторонній процес:

- молодші студенти отримують натхнення, мотивацію і практичні знання;
- випускники, повертаючись до коледжу, усвідомлюють свій прогрес і відчувають гордість за здобутки.

Такі зустрічі формують корпоративну культуру освітнього закладу, де знання та цінності передаються з покоління в покоління. Після лекції студенти ділилися враженнями: багато хто вперше замислився над тим, що їхня професія — це не просто робота, а можливість творити унікальний досвід для людей.

Співпраця з випускниками — це інвестиція у майбутнє. Вона дає студентам розуміння реального ринку праці, формує професійну впевненість і показує, що знання, здобуті в коледжі, справді працюють у житті.

## Професійний старт з «Nadiya»



Початок навчального року — це час відкриттів, знайомств і перших кроків у професійному світі. Для студентів груп **КД-6, К-45 та КХ-25** цей етап розпочався зі змістовної екскурсії до готельно-ресторанного комплексу «Nadiya Palace», одного з провідних закладів гостинності міста.

**Під час екскурсії студенти побачили:** виробничі приміщення, кухні, банкетні та обідні зали,

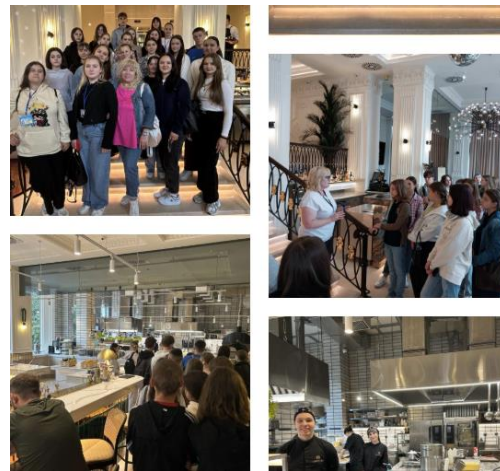
- ознайомилися з логікою роботи адміністративних підрозділів.

**Майбутні фахівці дізналися про**

- стандарти сервісу,
- культуру спілкування з гостями,
- відповідальність за дотримання технологічних і санітарних норм.

**Особливу увагу було приділено** ролям адміністраторів, кухарів, кондитерів, офіціантів, які створюють бездоганний досвід для відвідувачів.

Такі заходи допомагають студентам усвідомити важливість навчання, налаштовують на відповідальне ставлення до занять і формують чітке розуміння, яких компетентностей вони мають набути.



**Саме на базі цих закладів наші студенти проходять виробничу практику** й набувають безцінного досвіду роботи у реальних умовах.

**Представники компанії беруть активну участь у житті коледжу:** відвідують пробні екзаменаційні роботи, є членами комісій на державних іспитах, допомагають у підвищенні кваліфікації викладачів та майстрів виробничого навчання.

**Багато випускників нашого коледжу сьогодні успішно працюють у готелі Nadiya та його ресторанах,** продовжуючи професійні традиції та прославляючи ім'я навчального закладу.

Організаторами екскурсії стали викладачі **Галина Зайцева, Людмила Косовська та Михайло Рудак**, які вкладають зусилля у те, щоб студенти з перших днів навчання відчули професійну атмосферу й зрозуміли, що коледж — це старт їхнього майбутнього успіху.

Екскурсія до «Nadiya Palace» стала не лише знайомством із сучасним ресторанним комплексом, а й важливою подією у формуванні професійної мотивації студентів. Такі заходи зміцнюють зв'язок між освітою й бізнесом, допомагають студентам визначитися з професійними орієнтирами та стимулюють їх до постійного розвитку.

## «Барви осені»: виставка творчості та натхнення



В останній сонячний тиждень вересня в Коледжі ресторанного сервісу і туризму НУХТ відбулася традиційна виставка «Барви осені», яка перетворила навчальний заклад на справжню галерею природи й фантазії. Студенти представили оригінальні композиції з осінніх матеріалів — квітів, листя, фруктів, овочів, колосків та гілок.

Кожна робота вражала індивідуальністю, гармонійністю й емоційністю. У витворах відчувалася фантазія, смак та любов до деталей. Осінь заграла всіма барвами — від золотистого й помаранчевого до глибокого багряного, вкотре доводячи, що природа — найкращий художник і дизайнер.

Для студентів готельно-ресторанної галузі подібні заходи мають особливе значення. Адже естетика в професії фахівця сфери гостинності не менш важлива, ніж практичні навички. Уміння бачити гармонію кольорів, фактур, формувати стиль та атмосферу — це компетенції, без яких неможливий якісний сервіс.

Виставка «Барви осені» стала не просто святом краси, а своєрідним уроком професійного становлення. Студенти отримали практичний досвід у створенні гармонійних композицій, що формують вміння:

- працювати з кольором і фактурою;
- створювати настрій і атмосферу простору;
- проявляти креативність і фантазію;
- бачити красу в простих деталях і переносити її у професійне середовище.

Цей досвід стане у пригоді під час майбутньої роботи в готелях, ресторанах, туристичних комплексах, де дрібниці формують враження гостей і визначають рівень сервісу.



## Квест «Скарби нашого міста»



24–25 вересня студенти Коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ відзначили Міжнародний день туризму у форматі, який об'єднав навчання, гру, командну взаємодію та творчість. Туристичний квест «Скарби нашого міста» став не лише святковим заходом, а й масштабним освітнім експериментом, який показав: теорія стає захопливою, коли перетворюється на практику.

День перший: відкриваємо місто по-новому. У перший день студенти різних спеціальностей – кухарі, офіціанти, маркетологи, готельєри, технологи – об'єдналися у команди по 5–6 осіб. Маршрут квесту пролягав через центральні локації міста, історичні пам'ятки та символічні точки, пов'язані з гастрономічною культурою регіону. На кожній зупинці на команди чекали завдання:

- Кулінарні загадки – відгадати інгредієнти, які складають основу «страви єдності».
- Дегустаційні завдання – розпізнати спеції та інгредієнти на запах, дотик і вигляд.
- Історичні вікторини – відшукати інформацію про відомі страви Прикарпаття та їхнє походження.
- Креативні завдання – створити міні-концепцію реклами знайденого рецепта, використавши знання з маркетингу й креативного мислення.
- Атмосфера квесту була сповнена азарту й командного духу. Студенти змагалися, допомагали один одному, шукали нестандартні рішення та вчилися координувати дії.



«Було відчуття, що ми знімаємося у фільмі про скарбошукачів. Кожна підказка – це маленька перемога, а кожна локація відкривала місто по-новому», – поділилася враженнями студентка спеціальності «Маркетинг». День другий: втілення легенди у життя. Другий день став кульмінацією квесту. Учасники зібрали всі підказки й передали їх студентам групи ХТ-23, які навчаються за спеціальністю «Харчові технології». Саме вони отримали почесну місію – відтворити «Страву єдності» гуцульський бануш. Сав'юк Любомир та Молдавчук Роман приготували страву, яка символічно об'єднала всі знайдені інгредієнти й уособила головну ідею заходу:

- єдність – робота команди, де важливий внесок кожного;
- сміливість – готовність пробувати нові ідеї й брати на себе відповідальність;
- натхнення – бажання творити, відкривати й ділитися результатом з іншими.

Студенти й викладачі разом скуштували «скарб», підбили підсумки й обговорили, що найбільше запам'яталося під час квесту. Квест «Скарби нашого міста» показав, що навчання може бути інтерактивним, захопливим і глибоко змістовним. Він об'єднав студентів різних спеціальностей, дав можливість побачити місто й професію під новим кутом, а фінальна «Страва єдності» стала символом командної перемоги, дружби та спільного розвитку.



## Як пройшов перший місяць навчання?



Це різноманітні види занять – теоретичні, практичні, уроки-екскурсії, вікторини, спортивні змагання, тематичний тиждень, присвячений Всесвітньому дню туризму...

Таке різноманіття створює плідні умови для розвитку в студентів креативного мислення, творчого потенціалу, мотивації до навчання.

Цікаві заняття зі студентами проводить викладач Олеся СТАХІВ, використовуючи роботу з презентаціями, завдання на інтерактивній дошці, уроки-екскурсії з дослідження асортименту товарів в магазинах.

І це ще не все, бо попереду ще багато нового та корисного для набуття професійних навичок!

## Шлях страви від А до Я



16 вересня студенти першого курсу, які здобувають професію кухаря, та студенти другого курсу спеціальності «Харчові технології» разом з викладачами Опесею СТАХІВ та Михайлом РУДАКОМ провели день у ресторані «Omnivore» – одному з найцікавіших гастрономічних майданчиків міста.

Мета цього заходу – показати майбутнім фахівцям, як працює професійна кухня, й якості, а також мотивувати студентів до розвитку.

продемонструвати сучасні стандарти безпеки й якості, а також мотивувати студентів до розвитку.

Екскурсія розпочалася з відвідування виробничих приміщень ресторану. Студенти крок за кроком пройшли весь шлях страви – від постачання продуктів до її подачі гостю.

Візит до «Omnivore» став важливою частиною навчального процесу. Студенти отримали комплексний досвід:

- побачили практичну сторону професії;
- закріпили знання про безпечність та якість харчових продуктів;
- навчилися бачити взаємозв'язок між технологічними стандартами та творчою роботою кухаря;
- відчували атмосферу професійної команди та вимоги сучасного ресторанного бізнесу.

Ця подія допомогла студентам краще зрозуміти свої майбутні завдання й сформувати мотивацію до навчання та постійного розвитку.

