

БАРВИ ОСЕНІ



У коледжі відбулася виставка осінніх композицій «Барви осені», яку підготували студенти коледжу.

Барви осені різнокольорові... Жодна інша пора року не радує око таким багатством кольорів та відтінків, хоч кожна по-своєму красива. Осінь не дарма називають золотою – особливо зараз, коли листя на деревах стають усіх можливих кольорів – лимонно-жовті, жовтогарячі, золоті, червоні та насичено-багрові.

Виставка потішила своєю красою, різнобарв'ям, студенти вклали в композиції частину своєї душі. Неймовірні за своєю красою та оригінальністю, композиції з квітів та природних матеріалів прикрасили вестибюль навчального закладу, подарувавши всім гарний настрій.

Студентська винахідливість та майстерність справжніх митців зробили цьогорічну виставку квітів справжньою окрасою.

Дякуємо всім учасникам за участь та святкову атмосферу.

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

Педагогічна газета №2 (жовтень, 2025)

Західний вітер

ВІТАННЯ ІЗ СВЯТОМ ПОКРОВИ ПРЕСВЯТОЇ БОГОРОДИЦІ
ТА ДНЕМ ЗАХИСНИКА УКРАЇНИ!



самовіддане та жертвне служіння Україні, її народу. З сумом та жалобою згадаймо тим, хто **віддав життя за нашу державу.**

Від усього серця вітаємо з цими знаменними святами усіх воїнів України, гідних нащадків великих прадідів, у чиїх жилах тече гаряча козацька кров! Нам є зараз кого по-справжньому вітати в цей день і дякувати за захист нашої рідної землі. Тож низько вклоняємося усім, хто взяв у руки зброю і встав на захист України, хто охороняє наші рубежі і береже спокій та мир в тилу.

Щиро бажаємо усім міцного здоров'я, твердості духу, бути завжди на висоті, підкорювати небувалі вершини, впевнено йти до своєї мрії, залишатися вірними своїм цілям, незалежно від життєвих обставин, примножувати добрі справи задля добробуту рідної країни! Нехай Пресвята Богородиця додасть нам віри у перемогу, охоронить наші родини від лиха й печалі, підтримає наших оборонців, захистить їх від ворожих куль та збереже Україну під своїм Покровом!

Мирного неба над головою усім нам!

Педагогічна газета «Західний вітер»
Головний редактор: Зоряна МАЖАК, завідувач НМК



ФЕСТИВАЛЬ БОРЦУ



Фестиваль борщу у Коледжі ресторанного сервісу і туризму НУХТ: традиції, смак і єдність поколінь

16 жовтня на подвір'ї Коледжу ресторанного сервісу і туризму НУХТ відбувся Фестиваль борщу — яскравий культурно-освітній захід, що поєднав кулінарне мистецтво, національні традиції та профорієнтаційну складову.

Мета події — сприяти збереженню й популяризації української національної кухні, продемонструвати багатство регіональних традицій приготування борщу, об'єднати учасників навколо спільних культурних цінностей та створити атмосферу єдності, гостинності й національної гордості.

Український борщ — символ культури та ідентичності

Борщ є невід'ємною частиною української кулінарної спадщини та визнаний елементом нематеріальної культурної спадщини України, внесеним до списку ЮНЕСКО. Саме тому організація таких фестивалів має важливу виховну місію — формувати в молоді усвідомлення значення традиційної кухні як складової національної самобутності.



Під час заходу студенти коледжу представили регіональні варіанти борщу — від класичного полтавського до прикарпатського та волинського, кожен із яких має свій смак, аромат і кулінарні особливості. Гості могли побачити, як сучасна кулінарна освіта поєднує народні традиції з новими технологіями приготування.

Освітній компонент і профорієнтаційна мета

Фестиваль борщу став справжнім святом для школярів, які завітали до коледжу на запрошення організаторів. У

заході взяли участь понад 85 учнів із навчальних закладів міста — шкіл № 28, № 2, а також із сіл Черніїв і Хриплин.

На гостей чекала екскурсія навчальними аудиторіями, лабораторіями й кулінарними майстернями. Школярі ознайомилися з умовами навчання, сучасним обладнанням і спеціальностями, які можна здобути в коледжі.

Кулінарне дійство на відкритому вогні.

Найяскравішим моментом став процес приготування справжнього українського борщу на вогні. Аромат свіжих овочів, дим із казана та барвиста подача створили особливу атмосферу домашнього тепла. Студенти коледжу продемонстрували свої професійні вміння, працюючи як єдина команда, дотримуючись технології та зберігаючи автентичність рецепту. Гості мали можливість дегустувати борщі і порівняти його з іншими варіантами, представленими на тематичних локаціях — борщем з пампушками, борщем із грибами, зеленим борщем тощо.

Таке різноманіття показало, наскільки глибока й багатогранна українська гастрономічна культура.



Виховне та культурне значення події.

Фестиваль борщу став не лише кулінарною подією, а й прикладом громадянського виховання через культуру та традицію. Він об'єднав студентів, учнів і викладачів спільною ідеєю — берегти національні надбання, популяризувати українську кухню та формувати гордість за свої корені. Захід також виконав профорієнтаційну функцію — допоміг учням побачити професію кухаря як цікаву, творчу та важливу для суспільства. Майбутні вступники на власні очі переконалися, що коледж — це місце, де поєднуються знання, практика й натхнення.



КОРИСНІ ЦУКЕРКИ СВОЇМИ РУКАМИ



КОРИСНІ ЦУКЕРКИ СВОЇМИ РУКАМИ — майстерність, смак і турбота про здоров'я.

У рамках предметного гуртка «Кондитер» у Коледжі ресторанного сервісу і туризму НУХТ відбулося відкрите практичне заняття присвячене темі «Приготування корисних цукерок із натуральних інгредієнтів», підготоване викладачем кулінарних дисциплін Галиною ЗАЙЦЕВОЮ.

МЕТОЮ заходу стало формування в учнів уявлення про здорове харчування, розвиток практичних навичок роботи з натуральною сировиною та виховання усвідомленого ставлення до власного здоров'я.

Студенти працювали з різними видами основ для цукерок — молочними сиропами, сиропами з какао-порошком, фруктовими та овочевими пюре (яблучним, гарбузовим), а також фруктово-ягідними соками. Особливу увагу приділили використанню агар-агару — натурального загущувача рослинного походження, який надає десертам ніжної текстури та зберігає всі їхні корисні властивості.

Під час приготування учасники заняття дізналися про цінність натуральних інгредієнтів, які можна використовувати у створенні сучасних солодошів: ФІНКИ, ІНЖИР, КУРАГА, ЧОРНОСЛИВ.

Такі десерти не містять штучних підсолоджувачів чи консервантів, але водночас залишаються надзвичайно смачними та апетитними. Студенти експериментували з поєднанням кольорів, ароматів і форм, демонструючи творчий підхід і професійні навички, необхідні сучасному кондитеру.

Заняття стало ще одним доказом того, що кондитерське мистецтво — це не лише про красу й смак, а й про культуру харчування, свідомий вибір і турботу про здоров'я.

Викладач наголосила, що майбутні фахівці повинні уміти поєднувати традиції та інновації, розуміти важливість екологічного підходу до кулінарії й формувати у суспільстві культуру споживання якісних натуральних продуктів.

Такі заняття не тільки розвивають професійні компетентності, а й надихають студентів бути творцями змін — людьми, які формують культуру здорового життя й гідно представляють професію кондитера.

КОНКУРС ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ «ЧОРНИЙ ЯЩИК»

20 жовтня весь світ відзначає Міжнародний день кухаря — професійне свято тих, хто творить кулінарні шедеври, дарує емоції, затишок і натхнення.

У нашому коледжі це свято має особливе значення, адже саме тут формується нове покоління майстрів кулінарного мистецтва — кухарів, які не лише вміють готувати смачно, а й вкладають у свою справу душу.

У межах святкування відбувся КОНКУРС ФАХОВОЇ МАЙСТЕРНОСТІ «ЧОРНИЙ ЯЩИК», який став справжнім випробуванням професіоналізму, креативності й командної роботи.

Учасники конкурсу отримали набір несподіваних інгредієнтів і за обмежений час створювали авторські страви.

Тут важливо все — смак, подача, ідея, логіка приготування. Саме так народжуються справжні кулінарні відкриття.

ВИКЛАДАЧІ ВІДЗНАЧИЛИ високий рівень підготовки студентів, їхню зібраність, творчість і професійне мислення.

Конкурс ще раз довів: наші здобувачі освіти — майбутні професіонали, готові до викликів сучасного ресторанного світу.

Професія кухаря вимагає терпіння, праці, уважності до деталей і любові до людей.

І наші студенти щодня доводять — вони обрали свій шлях серцем

Щиро вітаємо всіх кухарів із професійним святом!

Хай у вашому житті завжди панують смак, натхнення та тепло людських сердець.