

Заходи, які провела циклова комісія 2024-2025 н.р.

Дата	Назва заходу	Викладач
13 вересня 2024р.	студенти груп ХТ-139, ХТ-140 на практичному занятті з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» вивчали принцип дії, будову та правила експлуатації механічного устаткування для закладів ресторанного господарства. З цією метою відвідали магазин сучасної техніки, де викладач Надворна Н.Е. ознайомила студентів з представленими різної модифікації зразками устаткування: овочерізками, м'ясорубками, блендерами, слайсерами, хліборізками та ін.	Надворна Н.Е.
19-20 вересня 2024	на базі кафедри екології та біологічної освіти <i>вперше</i> відбувся дводенний ТІМ-ТВІНІНГ або КОМАНДНЕ ВИКЛАДАННЯ (англ. <i>team teaching</i>) на засадах <i>трансдисциплінарності</i> : «Основ цитології, гістології та ембріології» + «Мікробіології з основами вірусології» + «Мікробіології і фізіології». <i>Трансдисциплінарність</i> об'єднала наступні тематики: «Оптичні прилади. Спеціальні методи досліджень в цитології. Загальна організація клітин» (дисципліна «Основи цитології, гістології та ембріології» – викладач Сергій СКРИПНИК, доцент кафедри екології та біологічної освіти Хмельницького національного університету, кандидат педагогічних наук. Гарант освітньої програми Середня освіта (Біологія та здоров'я людини) перший (бакалаврський) рівень)); «Морфологія мікроорганізмів. Прокаріоти і еукаріоти. Форми і розміри бактерій. Методи виготовлення мікроскопічних препаратів» (дисципліна «Мікробіологія з основами вірусології» – викладач Ольга ЄФРЕМОВА, завідувач кафедри екології та біологічної освіти Хмельницького національного університету, кандидат технічних наук, доцент. Гарант освітньої програми Екологія перший (бакалаврський) рівень)); «Мікробіологічні дослідження твердих поверхонь методом змивів» – (дисципліна «Мікробіологія і фізіологія» – викладач Галина НИЗЕНКО, викладач кваліфікаційної категорії «спеціаліст вищої категорії», педагогічне звання «викладач - методист», голова циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу «Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету».	Низенко Галина Скрипник Сергій
24 вересня	Студентка Сорочинська Юлія, викладачі Бойчук Олена, Ольга Янюк відвідали майстер-клас «Тренди зігріваючих напоїв» від амбасадора MONIN Україна Єгора Калашнікова, де були презентовані новинки від MONIN та способи оновлення сезонного меню, , дегустувалися нові смаки,	Бойчук Олена Янюк Олена
27 вересня	Викладач Назарчук Наталія провели виїзне практичне заняття в ГРК «СВ» Студенти, групи ХТ 133, які вивчають дисципліну «Організація виробництва в ЗРГ» ознайомилися організації роботи підприємства, його структурою, особливостями менеджменту та маркетинговою діяльністю.	НАзарчук Наталія
30 вересня	у ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» студенти першого курсу груп ХТ-138, 139, 140, взяли участь у традиційному благодійному ярмарку.	Низенко Г. Франків Н, Надворна Н.
30 вересня	Викладачі Ненля Надворна та Олена Бойчук провели виїзне практичне заняття в ГРК «СВ» Студенти, групи ХТ 138, які вивчають дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» та «Устаткування ЗРГ» ознайомилися з особливостями реального обслуговуючого процесу на підприємстві з застосуванням сучасних інформаційних технологій , спілкувалися з головними спеціалістами	Надворна НЕля Бойчук Олена
4 жовтня	Міжнародний день захисту тварин Оформлена стінгазета з фотографіями студентів групи ХТ-140 разом з домашніми улюбленцями	Низенко Г.
7 жовтня 2024 року	Спеціалісти відділу контролю у сфері торгівлі, робіт та послуг, контролю за рекламою, дотриманням антитютюнового законодавства управління захисту прав споживачів та контролю за регульованими цінами Головного управління	Низенко Г.

	Держпродспоживслужби в Хмельницькій області Олени Печеник та Вікторії Шатайло за участі голови циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу Галини Низенко зустрілися з студентами спеціальності Готельно-ресторанна справа та Харчові технології. Під час зустрічі, були роз'яснені основні положення законів України «Про захист прав споживачів», «Про рекламу», «Про заходи щодо попередження та зменшення вживання тютюнових виробів і їх шкідливого впливу на здоров'я населення». Також наші гості надали відповіді на запитання студентства.	
9 жовтня	студенти та викладачі ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» відвідали одну з найвідоміших українських вистав – «Енеїда», яка пройшла на сцені театру ім. М. Старицького. Враження від перегляду вистави залишилися яскравими та надихаючими. Студенти отримали унікальну можливість поринути в атмосферу класичної літератури, що сприяє їхньому культурному розвитку та осмисленню національних цінностей. Викладачі ж відзначили високий професіоналізм акторів та вражаючу режисерську роботу. Такі заходи є важливими для збагачення освітнього процесу та формування особистості, і ми раді, що маємо змогу долучатися до них!	Надворна Н. Франків Н. Низенко Г. Петришена О. Бойчук О.
10 жовтня	До міжнародного дня готельєра 10 жовтня студенти 4 курсу Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу відвідали оздоровчо-розважальний комплекс «СВ-Клуб». Ознайомилися з одним із підрозділів - Готель СВ та детально показати деталі роботи підрозділу. Студенти ознайомилися з номерним фондом та специфікою готелю, роботою персоналу, співпрацю готелю з іншими підрозділами комплексу - банним комплексом «Терми», рестораном «Стейк Хаус», спорткомплексом СВ Fitness. Також дізналися про процес розширення даного підрозділу та на базі Готелю СВ студенти створили відео, які показують нюанси роботи. Відео до Дня готельєра зі студентами ХТ-136	Франків Н. Низенко Г. Бойчук О.
10 жовтня	Участь у заході взяли здобувачі освіти груп: ГРС -5, ХТ-138, ХТ-139. Для проведення Квесту було створено 3 локації. Розпочалось дійство в навчальному барі (аудиторії №1). Викладач Олена ПЕТРИШЕНА продемонструвала приготування та подавання екстравагантних коктейлів з палаючим полум'ям: «Переливання крові» й «Самбука» та екзотичних, по-справжньому літніх: «Санрайз» і «Синьйор Помідор». Після вступної феєричної частини здобувачі освіти отримали індивідуальні маршрути слідування. Одна команда залишилась працювати з Оленою ПЕТРИШЕНОЮ й під її керівництвом готували коктейлі. В аудиторії № 8 їх гостинно зустрічала Галина НИЗЕНКО, яка провела захоплюючу вікторину, що складалась з трьох блоків: загальна інформація щодо діяльності готельно-ресторанних комплексів, іноземна кулінарія, ребуси. В аудиторії № 18 співпрацювала зі студентами Наталя ФРАНКІВ. Здобувачам освіти було запропоновано два конкурси: складання серветок і оформлення та компонування замовлення на офіціантські пересувні візки службою рум-сервіс. Усі учасник отримали солодкі подарунки за участь у заході. Після закінчення Квесту та підбиття підсумків змагань були розподілені місця: I місце – група ХТ-138 (куратор Неля НАДВОРНА) II місце – група ХТ-139 (куратор Наталя ФРАНКІВ) III місце – група ГРС -5 (куратор Олександр АТАМАНЧУК)	Наталя ФРАНКІВ
10 жовтня	у ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» відбулася студентська олімпіада серед студентів спеціальності 181 «Харчові технології». Олімпіада передбачала тестування учасників. Перевірка правильності відповідей учасників Олімпіади відбувалася, на основі попередньо сформованої бази правильних відповідей. З метою забезпечення прозорості проведення Олімпіади студенти-учасники до початку конкурсних випробувань, були ознайомлені з критеріями оцінювання завдань.	Бойчук Олена Янюк Олена
11 жовтня	на семінарі на тему "Готельно-ресторанний комплекс: стратегія та способи просування закладу" запрошений бренд шеф Мережі «Мрія» Олександр ПРИТИСЮК. Олександр, випускник коледжу, тісно співпрацює з викладачами з питань практичної підготовки студентів. На зустрічі він поділився своїм	Галиною НИЗЕНКО

	досвідом з організації харчування, розповів про особливості складання меню, нормування та оплату праці. На завершення побажав студентам не боятися труднощів і наполегливо йти до своєї МРІІ і розпочинати свою кар'єру ще з студентських років	
15 жовтня	в рамках декади циклової комісії, викладач Неля НАДВОРНА провела семінар на тему "Сучасні технології в ресторанному господарстві" за участю стейкхолдера ПП "Балтіка" менеджера Оксани МІХАЛЕЧКО, яка розповіла про сучасні технології виготовлення рибної продукції та морепродуктів, які в подальшому реалізують в закладах ресторанного господарства. Саме такі зустрічі з роботодавцями допомагають відшукати на ринку престижну оплату праці, професійний розвиток, а під час проходження практик отримати гарні емоції та нові знайомства!	Неля НАДВОРНА
15 жовтня 2024 р.	клубу "Ресторатор" із викладачем Оленою БОЙЧУК досліджували регіональні стародавні страви Хмельниччини: Куліш, Вареники, Картопля смажена Сало з часником. Пироги. Традиційні українські страви переважно варені, тушковані і печені. Адже саме ці маніпуляції з їжею проводили в печі. А найпоширенішими способами зберігання продуктів було соління та квашення. Тому, студенти спеціальності 181 Харчові технології проявили інтерес до відродження і популяризації автентичних страв, який стрімко зростає, адже гастрономічна культура нації не менш важлива складова, ніж її історія чи мистецтво.	Бойчук Олена
15 жовтня	. відбувся кулінарний брейн-ринг між командами груп ХТ-139, ХТ-140, ХТ-138. Метою цього заходу було виявлення рівня професійних знань студентів, логічного мислення та ступеня їх загального розвитку. Систематизувати знання з технології виробництва кулінарної продукції, ознайомитись з історією виникнення деяких страв, дізнатись про новинки в технології приготування їжі. Розвинути логічне мислення, творчий підхід до вирішення виробничих ситуацій. Результати: І місце група ХТ-139 (куратор Наталія ФРАНКІВ) II місце група ХТ-140 (куратор Галина НИЗЕНКО) III місце група ХТ-138 (куратор Неля НАДВОРНА)	Янюк Ольга
16 жовтня 2024 р.	Проведена олімпіада з ОК "Організація готельного господарства" викладачем Оленою ПЕТРИШЕНОЮ в рамках декади циклової комісії з метою визначення засвоєних знань з даної дисципліни. Здобувачі освіти групи ГРС-3 відповідально поставилися до розв'язання тестових завдань, за підсумками в Google foorm найвищий результат у студентки БАБЛЮК Софія	Оленою ПЕТРИШЕНОЮ
16 жовтня	Всесвітній день здорового харчування. Його запровадили з метою поширення інформації про здорове харчування, посилення свідомості людей щодо вибору продуктів харчування. Для майбутніх фахівців Індустрії гостинності важливо опанувати складові здорового харчування. Це насамперед принципи: адекватності і збалансованості. Студенти групи ХТ-138, які вивчають ОК «Основи здорового харчування» із викладачем Галиною НИЗЕНКО запропонували свої «тарілки» для обіду згідно Концепції "Тарілки здорового харчування", яку розробили науковці з Гарвардської школи громадського здоров'я у 2011 році.	Галиною НИЗЕНКО
16 жовтня	Керівник клубу "Етикет гостинності" провела відкрите Наталя ФРАНКІВ засідання клубу на тему: <i>"Журфікс - вишуканий прийом в англійських традиціях"</i> . Наталя ФРАНКІВ ознайомила студентів з правилами гостинності, розширила знання студентів з гостинного етикету, вчила студентів бути гостинними, робити самооцінку власної діяльності, аналізувати чужу і власну поведінку, чітко висловлювати свою думку та вміти вислуховувати співрозмовника, формувати навички культурного спілкування ; розвивати навички поведінки в гостях, уяву, фантазію, мовленнєвий етикет ; виховувала культуру поведінки, свідоме шанобливе ставлення до оточуючих та до загальнолюдських цінностей.	Наталя ФРАНКІВ Петришена Олена

17 жовтня	XVIII студентської науково-теоретичної конференції «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ»	Назарчук Наталія Янюк Ольга
18 жовтня 2024 року	Майстер клас від рестораторів ресторанного бізнесу міста Хмельницького, зокрема бренд-шефа ресторану "Sobkoff" Ярослава ВОЙТЮКА. Організувала захід Олена ПЕТРИШЕНА, майстер виробничого навчання, викладач технології ресторанної продукції. На майстер-клас завітали почесні гості: Анатолій СОБКО (власник ГРК), блогери Дмитро та Денис, адміністрація коледжу та викладачі. Ярослав ВОЙТЮК демонстрував приготування закуски Рилет або рієт (фр. <i>rillettes</i>) - метод приготування, подібно до паштету та Суп-пюре - це суп у протертому стані. Присутні із неприхованим захопленням стежили за кожним рухом вправної роботи бренд-шефа, з-під рук якого на презентаційному столі з'являлись два справжні шедеври кулінарної майстерності – холодна закуска "Рієт з копченої скумбрії і авокадо" та перша страва "Крем-суп з гарбуза".	Петришена Олена
22 жовтня	відбулося виїзне практичне заняття у ГРК «Собкофф» в групі ХТ131 з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ на тему: «Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських заходів». Викладач Наталія Франків на прикладі підприємства розкрила питання оснащення, асортименту та функціонування «шведської лінії».	Наталія ФРАНКІВ
30 жовтня	Вивчення досвіду закладів ресторанного господарства на англійській мові Під керівництвом Тетяни Шабікової та куратора групи Ольги Янюк студенти ХТ136 мали можливість закріпити заняття з ОК «Іноземна мова» у MacDonald's. Вивчали іншомовні слова, які застосовуються у меню закладу.	Янюк Ольга
4 листопада	Студенти групи ХТ-132 разом з викладачем Ольгою Янюк вивчали стандарти обслуговування на практичному занятті з дисципліни «Організація обслуговування в зрг» в MacDonald's, де існують спеціальні правила обслуговування	Янюк Ольга
12 листопада	для студентів спеціальності 181 Харчові технології та 241 Готельно-ресторанна справа викладачі коледжу підготували семінар "Академічна доброчесність як норма сучасного освітнього середовища" а також про те, що таке академічна доброчесність, чому це поняття стосується не лише коледжів, а й усіх закладів освіти, які проблеми з академічною доброчесністю спостерігаємо у коледжі, і яка відповідальність за академічну недоброчесну поведінку. На семінарі присутні студенти груп ХТ-138, ХТ-139, ХТ-140 та ГРС-5. Модератори семінару: Неля НАДВОРНА, Наталія ФРАНКІВ, Галина НИЗЕНКО, Олександр АТАМАНЧУК. Неля НАДВОРНА розкрила суть поняття «академічна доброчесність», види порушень академічної доброчесності. Галина НИЗЕНКО, зазначила про обов'язкове дотримання учасниками освітнього процесу академічної доброчесності, що передбачено законодавством України. Олександр АТАМАНЧУК розкрив суть академічної відповідальності за недотримання академічної доброчесності. Наталія ФРАНКІВ разом зі студентами розбирала кейси з академічного життя, виявлення типових прикладів не доброчесної поведінки. Але найважливіше те, що про академічну доброчесність важливо не просто говорити, а й учитися жити доброчесно на практиці та виховувати в собі сміливість відстоювати своє право на справедливе доброчесне освітнє середовище.	Неля НАДВОРНА, Наталія ФРАНКІВ, Галина НИЗЕНКО
13 листопада	викладачі ОК "Основи стандартизації та сертифікації" Неля НАДВОРНА, Галина НИЗЕНКО, Олена ПЕТРИШЕНА разом зі студентами груп ХТ-133 та ХТ-135, спеціальності 181 «Харчові технології» ознайомилися з діяльністю Хмельницької філії державного підприємства «ВІННИЦЯСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ», яке надає комплекс послуг із сертифікації продукції, методичну і практичну допомогу з питань стандартизації, виконує роботу в галузі метрології, проводить лабораторні випробування харчової продукції та продукції промислової групи. Про функціональну структуру установи розповіла директор Наталія ЛОМАКО. У супроводі працівника установи Галини АНЧЕНКО студенти і викладачі мали можливість спостерігати за лабораторними дослідженнями на визначення фізико-хімічних показників; аналізами продукції на вміст нітратів, важких металів та консервантів.	Неля НАДВОРНА, Галина НИЗЕНКО, Олена ПЕТРИШЕНА

19 листопада	ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» відбувся захід, присвячений Дню пам'яті жертв Голодомору. На захід студенти підготували зворушливі презентації, що висвітлювали трагічні сторінки історії України, пов'язані з Голодомором 1932–1933 років. У своїх виступах вони наголосили на важливості збереження пам'яті про ті страшні події, які забрали мільйони життів. Особливу атмосферу заходу створила можливість спробувати страви того періоду, які були приготовані за історичними рецептами. Це дало змогу присутнім краще зрозуміти складність умов, у яких виживали наші предки. Захід став нагадуванням про необхідність єднання заради збереження національної пам'яті та недопущення повторення таких трагедій у майбутньому.	Галиною НИЗЕНКО Наталя ФРАНКІВ Бойчук Олена
7 грудня	День української хустки . Не зважаючи на «молодість», у свята вже є свої традиції. У цей день проводяться майстер-класи та конкурси на вміння зав'язувати хустинку. Адже тільки в Україні існує декілька десятків технік зав'язування. Тому, студенти групи ХТ-140 із куратором Галиною НИЗЕНКО також доєдналися до традицій. Відео виховного заходу на сайті коледжу	Галина НИЗЕНКО
19 грудня	Другий регіональний науково-практичний форум «Гастрономічна історія Поділля: від родинних рецептів та нотаток» Представлено 10 випуск Вісника Державного архіву Хмельницької області «Подільська старовина». Опублікована стаття на тему «Дослідники подільської кухні» (Галиною НИЗЕНКО, Янюк Ольга)	Галиною НИЗЕНКО Янюк Ольга Атаманчук Олександр
24 грудня	Проведений майстер-клас для дітей колег та здобувачів освіти першого курсу майстер-клас на тему: «Розпис новорічних медово-імбирних пряників».	Олена ПЕТРИШЕНА
6 лютого 2025	Майстер клас від Владислава Ткачова. Кожного року 6 лютого святкують Міжнародний день бармена. Наші студенти саме сьогодні 6 лютого 2025 року готували коктейлі - шоти. Техніку приготування демонстрував бармен студент групи ХТ-138 Владислав ТКАЧОВ, який працює у ГРК "СВ". Професія бармена в сучасному світі перетворилася на справжнє мистецтво, яке дає простір для творчості.	
11 лютого 2025 року	у групі ГРС-3 проведено відкрите лекційне заняття викладачем Наталею ФРАНКІВ з дисципліни "Організація ресторанного господарства" на тему: "Способи (техніки) подавання ресторанної продукції". Виклад лекційного матеріалу в поєднанні з візуальною підтримкою (сервіровані столи, демонстрація способів подавання продукції) створюють сприятливі умови для розвитку таких професійних якостей, як зосередженість, увага, спостережливість, аналіз а також спонукають до активного пізнання, знаходження причинно-наслідкових зв'язків.	Наталя ФРАНКІВ
14 лютого 2025	Викладачі Неля Надворна та Олена Бойчук провели виїзне практичне заняття в ГРК «СВ» Студенти, групи ГРС – 3, ГРС -5, які вивчають дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» та «Устаткування ЗРГ» ознайомилися роботою різних структурних підрозділів готельно-ресторанного комплексу	Неля Надворна та Олена Бойчук
17.03.2025 р.	Виїзне заняття з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» на тему : «Організація роботи заготівельних цехів» на базі Товариства з обмеженою відповідальністю «Хмельницьке м'ясопереробне підприємство «Рикун-продукт» групи II і III курсів спеціальності «Харчові технології». Студенти ознайомилися з технологічним процесом виробництва ковбасних виробів.	Наталія Назарчук
31.03. 2025 р.	Студенти спеціальності «Харчові технології» Бойчук Назар, Хрущ Анастасія та викладач Бойчук Олена, відвідали майстер-клас «Оновлення літнього меню» від амбасадора MONIN Україна Єгора Калашнікова, де були презентовані новинки від MONIN , освіжаючі літні напої, дегустація нових смаків, коктейлі та прохолодні напої на основі Pure by MONIN	Єгор Калашніков Бойчук Олена Янюк Ольга

31 березня 2025 року	Викладач Неля НАДВОРНА провела практичне заняття у групі ХТ-133 з дисципліни "Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів" де студенти мали змогу ознайомитися з інформацією на етикетках щодо якісного складу харчових продуктів таких як борошно, макаронні вироби та ін., їх відповідності до вимог Закону України від 06.12.2018 № 2639-VIII Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів.	Неля НАДВОРНА
09 квітня 2025 року	Відбувся II етап - фінал конкурсу проєктів «Туристична країна» організаторами ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ».Участь у конкурсі проєктів прийняли здобувачі освіти ВСП «Хмельницький торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ» групи ГРС-4 Крістіна СЛИЗЬКОУХА та Богдан ДЕРДЮК під керівництвом викладача Олени ПЕТРИШЕНОЇ. Проєкт на тему: «СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДУ ПОДІЛЬСЬКОГО РЕГІОНУ ГО ХСК «АТЛАНТИДА» Захист проєкту відбувся в онлайн форматі, де здобувачі освіти представили власне дослідження і стратегію розвитку туристичного бренду Подільського регіону «Атлантида». Як якісний результат здобувачі освіти зайняли переможне III місце, отримали грамоти та подарунки від спонсорів конкурсу.	Олени ПЕТРИШЕНОЇ
10 квітня 2025 року	у ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» за ініціативою членів Подільської гільдії кулінарів відбулася IX Міжвузівська науково - практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля». Учасники конференції представили результати своїх досліджень про сучасні тенденції готельно-ресторанної сфери, розглянули проблеми сьогодення. Для готельно-ресторанного бізнесу України характерні такі складності як плинність персоналу, брак професійних кадрів, технічна невідповідність багатьох приміщень. Серед головних причин - це загальний економічний спад в країні та військовий стан. Матеріали конференції заплановано розмістити на сайті коледжу.	Галина Низенко