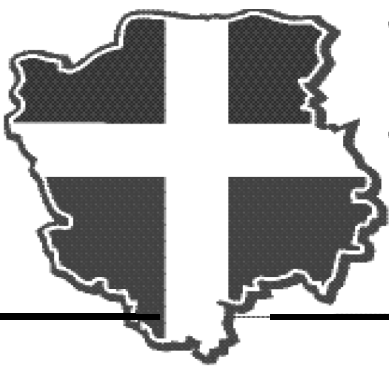


№ 38 (511)
26 листопада
2020 р.

Передплатний індекс
33943

Ціна у роздріб:
7,50 грн



ВОЛИНСЬКА ГАЗЕТА



СТУДLIFE

громадсько-політичний тижневик



Шановні наші студенти!

Вітаємо вас з Міжнародним Днем студента – святом молодості, творчості, пошуку та відкриттів! Ви – світла надія нашого краю, важливий чинник його розвитку та духовного збагачення. Творчо мислити, прагнути пізнавати незвідане, ставити перед собою досягнути мету і впевнено йти до неї – таким має бути кредо сучасного студента. Бажаємо всім щастя, здоров'я, творчого натхнення, успіхів у навчанні та добрих справ в ім'я України! Нехай у ваших серцях назавжди збережеться романтика студентських літ.

Директор Станіслав ЩЕБЛЮК.

З ДНЕМ СТУДЕНТА!



Рідні наші, студентська рада Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки щиро вітає вас з Міжнародним Днем студента.

Бажаємо вам міцного здоров'я. Бережіть себе і своїх близьких.

Голова студради ФКТБП ВНУ імені Лесі Українки Анастасія МАКОГОНЧУК.

Студенти, сердечно бажаємо нехай збудуться всі ваші мрії та назавжди збережеться у ваших серцях романтика студентських літ.

Заступник голови студради Тетяна ДЕМИДЮК.

Кажуть, що у нас є два свята: День студента і кожен день, тому бажаємо вам успіхів у навчанні і більше віри в себе!

Заступник голови студради Аліна ХОДОРЧУК.

Бажаємо, щоб безсонні ночі і нескінченне зубріння не були марними. Нехай весь багаж знань, який ви набудете протягом студентських років, стане запорукою щасливого життя!

Секретар голови студради Соломія ДЕРЕБОН.

В День студента бажаємо вам жити, як в казці, сонячного настрою, удачі, а також любові і натхнення. Поки життя надає вам можливості, беріть від нього все.

Голова організаційної комісії Олександр ЛЕСИК.

Бажаємо завжди грамотно і раціонально розподіляти свої сили, а також величезного терпіння, воно стане в нагоді не тільки в навчанні, але і в житті.

Заступник голови організаційної комісії Анастасія БЕБКО.



Бажаємо, щоб ночі над підручниками завжди приносили бажаний результат, стипендія дозволяла весело відпочивати з друзями, а отримані знання відкрили шлях до справжніх вершин!

Голова комісії старост Анна ЩЕРБЮК.

Ми з вами чудово знаємо, що таке справжнє студентське братство, коли один за всіх і всі за одного. Тож бажаємо вам, щоб студентські друзі назавжди зберегли вірність!

Голова інформаційної комісії Юлія МАРЦЕНЮК.

Бажаємо вам відчувати всі переваги студентства, а головне ніколи не забувайте, що це найкращі роки вашого життя!

Заступник голови інформаційної комісії Сергій ПАВЛИШИН.

Нехай навчання дається легко, а вільного часу буде все більше. Нехай роки, що пролітають так швидко, залишать у вашій пам'яті радісні і позитивні враження!

Голова навчально-наукової комісії Даша САВЧУК.

Бажаємо в День студента великих перемог і незмінних успіхів, добрих друзів, виправданих цілей, чудових ідей і беззастанно прагнення до мрії.

Заступник голови навчально-наукової комісії Олександра ПЕРЛОВА





«Макарон» від Яни Левчук

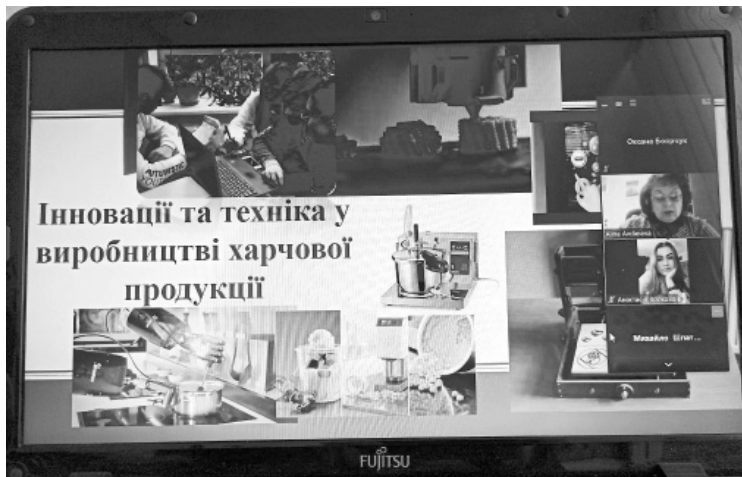
Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки попри карантинні обмеження намагається створити в закладі такі умови, які дозволяють його студентам якнайкраще розвинути свій потенціал.

19 листопада в рамках тижня «Ресторатора та харчових технологій» відбувся майстер-клас з приготування тістечка «Макарон» від майстра-кондитера та випускниці фахового коледжу Яни Левчук. Дівчина поділилася рецептом модного тістечка та відкрила усі тонкощі його приготування.

Окрім цього, студенти груп Т-41, 42 відпрацювали лабораторне заняття з навчальної дисципліни «Інноваційні технології»

на тему: «Технологія приготування та правила відпуску солодких страв. Новітні тенденції у їх приготуванні». Провела заняття викладач-методист Тетяна Новосад. Проведення таких заходів не тільки формує у студентів необхідну базу теоретичних знань та практичних навичок, але й дозволяє майбутнім фахівцям дізнатися про всі аспекти обраної ними професії.

Дар'я ОНІМОВА.



16 листопада у фаховому коледжі в рамках тижня циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи відбулося засідання секції «Техніка і прогрес» студентського наукового товариства на тему «Інновації та техніка у виробництві харчової продукції». Захід пройшов у формі науково-практичної конференції з використанням технологій дистанційного навчання під керівництвом викладача Аліни Авдєєвої.

У засіданні взяли участь студенти груп Т-21, Т-22, Т-31, Т-32, Р-31, Т-41, Т-42 та БХ-11с.

Кулінарія продовжує розвиватися у пошуку нових смаків та поєднань. Тож аби стати професіоналом своєї справи, майбутні кухарі, ресторатори та технологи повинні вивчати різноманітні новітні виробничі технології, такі як молекулярна кухня.

«Сучасний кухар, який мріє стати справжнім фахівцем, має знати якомога більше про молекулярну кухню. Професійна майстерність завжди є плодом досить тривалої практичної праці, праці осмисленої, наповненої роздумами над усіма проблемами своєї професійної діяльності. Майстерність приходить з роками і означає, насамперед, вміння вирішувати задачі швидко, якісно, логічно, послідовно, найбільш оптимальним шляхом», – зазначила Аліна Петрівна.

Студентка групи Т-21 Карина Пушинська підготувала доповідь про молекулярну гастрономію. За словами дівчини, у найближчому майбутньому на людство чекає «індивідуальна» їжа – результат роботи нанотехнологій.

У ході молекулярних досліджень з'ясовано, що багато продуктів, здавалося б, далекі один від одного (наприклад, шоколад і оселедець) мають спільну структуру. І це підштовхує вчених до

створення незвичайного харчування, поєднання непоєднаних раніше видів їжі стає модним і затребуваним. Але не тільки рецептами стурбовані сучасні гастрономи, вони шукають і шляхи збереження свіжості продуктів.

При приготуванні їжі прихильники «молекулярної кухні» враховують фізико-хімічні механізми, відповідальні за перетворення інгредієнтів під час кулінарної обробки їжі. Зокрема, один з постулатів полягає в тому, що для досягнення бажаного ступеня готовності продукту температура теплової обробки важливіше тривалості приготування.

«Висока кухня – визначення професійної області приготування їжі, відповідної найвищим стандартам. Як і висока мода, висока кухня тягнє до невпинного креативу», – наголосила студентка. Роман Ярмолюк із групи Т-41 підготував матеріал на тему: «Індукційні варильні поверхні та принципи їх роботи». Хлопець розповів про так звані трансформатори на кухні, їх структуру, функції, переваги та недоліки.

Також студентка з групи Т-41 Анастасія Волкова повідала учасникам про перспективні електрофізичні методи обробки харчової сировини. У своїй доповіді вона відмітила користь сухофруктів, особливо взимку для зміцнення імунітету.

До найкорисніших вчені відносять: курагу, родзинки, чорнослив, фініки та інжир.

«Сушені фрукти – природне джерело вітамінів і мінералів, необхідних для злагодженої роботи всіх систем організму. Крім того, сухофрукти смачні та найбезпечніші солодощі», – наголосила Анастасія.

Проте процес приготування цих природних смаколиків вимагає знання технологій, особливо

для майбутніх кухарів. За словами студентки, наука у цьому напрямку вже пройшла значний шлях, але методи сушіння все ще потребують вдосконалення, адже є досить енергозатратними.

А ось Назарій Підгайний з групи Т-21 розповів своїм колегам про роботи на сучасній кухні. Так, лондонська компанія MoleyRobotics представила прототип робота-кухаря, що є частиною системи «Автоматична Кухня» (AutomatedKitchen). Пристрій вже зараз здатен працювати з тисячами рецептів, які припадуть до смаку будь-якому гурману. Наприклад, під час презентації він вправився з приготуванням супу з каштанами та крабом (біскайського супу).

Машина навчається процесу приготування їжі у людини, копіюючи і аналізуючи її рухи. Потім ці рухи перетворюються у команди, що управляють складною роботою пари роботизованих рук. Можливість копіювання людських рухів дозволить власникам ділитися методами приготування своїх коронних страв, наприклад, в Інтернеті.

Робот-кухар не є повністю автономним пристроєм, проте ним можна керувати за допомогою смартфона (хоча не виключено, що в майбутньому він стане автономним і буде готувати не тільки із заздалегідь заготовлених і відміряних інгредієнтів).

Підсумкова модель зможе виконувати абсолютно будь-яку кухонну функцію: подрібнювати інгредієнти, запікати або варити, а також мити брудні тарілки і каструлі.

Проте, за словами хлопця, у першого робота-кухаря немає органів почуттів, із-за чого він не може аналізувати запах і смак, а значить – ніколи не зможе приготувати свою власну страву,

тож майбутнім кухарям не варто перейматися за свій «хліб».

Юлія Курбан (група Т-41) розказала про прогресивну техніку та технологію харчових виробництв. Так, дівчина ознайомила слухачів з чудом техніки – харчовим 3D принтером. Ідея цього проєкту в тому, щоб надихнути більше людей харчуватися здоровою, домашньою їжею, приготовленою зі свіжих інгредієнтів. Зазвичай, приготування їжі забирає масу часу, тому завдання принтера – не автоматизувати весь процес готування, а виконувати за людину повторювані рутинні операції (наприклад, ліплення пельменів або створення фірмового печива).

«Таким чином, розробка і впровадження інноваційних зразків устаткування в харчовій промисловості та галузі ресторанного бізнесу сприятиме економії енерговитрат на виробництво і реалізацію кулінарної продукції, суттєвому прискоренню і покращенню процесу обслуговування», – зазначила дівчина.

На завершення викладач-модератор підкреслила:

«Глибока інтеграція багаторічних традицій індустрії гостинності, використання сучасного устаткування та сучасних інформаційних технологій – це, безсумнівно, майбутнє ресторанного бізнесу».

Усі учасники секції «Техніка і прогрес» дізналися чимало цікавих фактів, які не просто розширили їхній світогляд, а й допоможуть стати справжніми професіоналами своєї справи, яких не лякати навіть найприголомшливіші нововведення у світі кулінарії, а, можливо, саме вони й виступлять новаторами.

Дар'я ОНІМОВА.

Кулінарні інновації

Світ стрімко змінюється, тож для формування всебічно розвиненої особистості та справжнього професіонала, освітні заклади експериментують з різноманітними формами та інструментами навчання. Адже успіх залежить від зацікавленості студентів у матеріалі та можливості застосування отриманих знань на практиці.



Секрети вишуканих десертів

Сучасний професійний світ – це місце шаленої конкуренції. Тож аби не просто «втриматися на плаву», а й досягнути певних висот, людині потрібно постійно розвивати свої вміння і навички. А найкраще завдатки до саморозвитку формуються в освітніх закладах.

Саме тому Фаховий коледж технологій, бізнесу та права проводить різноманітні науково-розважальні заходи, спрямовані на формування у студентів бажання дізнатися нову інформацію та досягати фахової майстерності.

Так, 17 листопада у фаховому коледжі в рамках тижня циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи відбулося засідання секції «Творець кулінарних шедеврів» студентського наукового товариства на тему «Сучасні тенденції у технології виробництва кондитерських виробів». Захід пройшов у формі круглого столу під керівництвом викладача Софії Бондарук.

У засіданні взяли участь студенти груп Т-41, Т-42 та БХ-11.

Діяльність секції спрямована на поглиблення та розширення знань студентів в області новітніх технологій кондитерського виробництва, сприяння підвищенню адаптації майбутніх фахівців до сучасного ритму розвитку харчової промисловості та ресторанного бізнесу, а також розвитку творчого мислення, креативності та дизайну.

Однією з особливостей закладів ресторанного господарства є те, що вони перебувають у постійній конкуренції. Як наслідок, підприємства мають вирішити стратегічні питання, пов'язані з конкурентною спроможністю, одним з яких є запровадження інновацій-

них технологій у виробництві кондитерських виробів, розширення їх асортименту.

«Великий вплив на споживання кондитерських виробів мають не тільки їх смакові якості, але й оригінальне оформлення. Тому, готуючи борошняні кондитерські вироби, потрібно враховувати всі їх споживчі параметри», – наголосила керівник секції.

Під час засідання студентського наукового товариства учасники демонстрували презентації та відеофільми про структуру та особливості різноманітних десертів. Отримані знання допоможуть студентам в майбутньому стати конкурентоспроможними фахівцями на ринку харчової індустрії.

Ольга КОНОНЧУК.





Дари осені

Творчий підхід в організації освітнього процесу відіграє важливу роль. Спільна реалізація різноманітних цікавих заходів, спрямованих на формування висококваліфікованого фахівця та розвиненої особистості, сприяє вдосконаленню системи роботи педагогічного колективу зі студентською молоддю.

Такий творчий підхід реалізується Фаховим коледжем технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки через впровадження тижнів циклових комісій (навчальних дисциплін, професій).

Тож у рамках тижня «Ресторатора та харчових технологій», 19 листопада відбулося відкриття виставки оздоблень та композицій з овочів та фруктів. Роботи з карвінгу представили студенти відділення харчових технологій та заочного навчання на чолі з майстром виробничого навчання Аллою Шабрило.

Експонати з різноманітних овочів та фруктів не просто «втішають очі», а й закликають і самому спробувати створити смачний та корисний шедевр. До того ж навчитися мистецтва карвінгу в фаховому коледжі може кожен студент, незалежно від обраної спеціальності.

Дар'я ОНИМОВА.



Бринить, співає наша мова

До Дня української писемності й мови у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права відбулося літературно-мистецьке свято «Бринить, співає наша мова». Захід пройшов в онлайн-форматі.

В Україні День української писемності та мови відзначається 9 листопада. Запроваджений у 1997 році Указом Президента, в якому говориться: «На підтримку ініціативи громадських організацій та з урахуванням важливості ролі української мови в консолідації суспільства постановляю: «Установити в Україні День української писемності та мови, який відзначати щорічно 9 листопада в день вшанування пам'яті Преподобного Нестора Літописця».

Учасникам свята дізналися історію боротьби української мови за своє існування та сучасні закони, які захищають її статус.

Також студенти продекламували вірші українських поетів: Дмитра Павличка, Тараса Шевченка, Максима Рильського, Ліну Костенко, Павла Тичину та Андрія Малишка.

Крім того, студенти фахового коледжу долучилися до написання ХХ всеукраїнського радіодиктанту національної єдності. Автором тексту є письменник і видавець Іван Малкович, а диктувала його відома українська акторка Римма Зюбіна.

Наш кор.

Сторінками усної історії

Людське життя – це найбільша цінність. На жаль, не тільки хвороби та епідемії є для нього загрозою, дії людини – ось найбільша небезпека.

Аби усвідомити важливість цієї проблеми, Фаховий коледж технологій, бізнесу та права в рамках Всесвітнього Дня Гідності провів захід на тему: «Сторінками усної історії». Через поширення коронавірусної інфекції він відбувся в онлайн-форматі.

Всесвітній День Гідності – це незалежний, соціальний, політично й релігійно нейтральний проєкт, щоб спонукати молодь, учнівство й студентство керуватися почуттям власної гідності у своїх повсякденних вчинках.

Всесвітній День Гідності відбувається у символічний проміжок з 21 листопада – Свята гідності та свободи України – до 9 грудня – Дня боротьби з корупцією.

У 2019 році Global Dignity Day проводився одночасно у понад 80-ти країнах світу, до яких долучилося 1,1 млн молодих учасниць і учасників. Україна вшосте долучиться до Всесвітнього Дня Гідності, а наш заклад – вдруге.

Учасники заходу перегорнули сторінки історії нашої країни: Голодомор 1932-33 рр., Голокост, Кортельська трагедія та згадали імена героїв, які

віддали і до сьогодні віддають життя за гідність та свободу нашої держави.

Не забули й про тих, хто ще недавно ходив поруч з нами та за покликком серця вирушив боронити кордони рідної держави.

Жиганюк Микола Ярославович

Навчався у коледжі за спеціальністю «Виробництво харчової продукції». Військовослужбовець 36-ї окремої бригади берегової охорони ВМС ЗСУ. З 2013 р. служив за контрактом у населеному пункті Перевальне. Під час російської інтервенції та окупації Криму російськими військами не зрадив присязі та продовжив службу Українському народові. В зоні АТО стояв на обороні міста Маріуполь. Приїхав у відпустку до Луцька, 17 березня мав повертатися на фронт.

13 березня 2015 р. під час відпустки в Луцьку загинув на місці ДТП.

Шкрєдь Сергій Олексійович

Навчався в коледжі за спеціальністю «Товарознавство та комерційна діяльність». Військовослужбовець 15-го окремого гірсько-піхотного батальйону (Ужгород) 128-ї окремої гірсько-піхот-



ної бригади. 29 січня 2015 р. отримав важке наскрізне поранення у плече під Дебальцевим під час обстрілу опорного пункту.

Проходив лікування в Артемівській центральній районній лікарні, потім в Дніпропетровську. Переніс кілька операцій. Помер 22 березня 2015 р. Указом Президента України № 311/ 2015 від 4 червня 2015 р. «За особисту мужність і високий професіоналізм, виявлені у захисті державного суверенітету та територіальної цілісності України, вірність військовій присязі», нагороджений орденом «За мужність» III ступеня (посмертно).

Саверський Вадим Олександрович

Навчався у коледжі за спеціальністю «Виробництво харчової продукції». Був мобілізова-

ний до лав Збройних сил України у травні 2014 р. Проходив службу у 51-й та 14-й окремих механізованих бригадах.

Побував у кількох гарячих точках на сході держави. За тиждень до сумнозвісних подій під Іловайськом, отримав контузію під час штурму Савур-Могили. Помер 5 липня 2015 р. після тривалого лікування та реабілітації внаслідок отриманої контузії.

Ці молоді люди проявили почуття патріотизму, гідності до своєї свободи та свободи держави. Але гідність проявляється не лише у великих вчинках, вона присутня у нашому повсякденному житті.

Дар'я ОНИМОВА.



Робота під час навчання: поради спеціаліста

Кожен етап у житті людини важливий, а особливо, якщо він припадає на період, коли вже не школа і ще не робота. Це етап студентства.

що визначає шлях людини.

Робота студента – здобути знання в освітньому закладі, який він обрав, а згодом, використати на практиці, по даній спеціальності. Та, на жаль, не всі можуть похвалитися такою практикою. Більшість випускників зіштовхуються із проблемою працевлаштування, де першочергова умова влаштуватися на посаду – досвід роботи. Студент з дипломом на руках і без досвіду роботи, починає підлаштовуватися під умови ринку праці, шукаючи собі таку роботу, де досвід не потрібен. Тож залишаємо диплом на полиці, а то й у шухляді і забуваємо про нього, як і про знання.

Сьогодні диктує свої правила як дорослим так і підростаючому поколін-

ню. Практика останніх 10-20 років, в нашій країні показує, що необхідно починати пошук роботи під час навчання. Якщо робота пов'язана зі спеціальністю, на якій ви навчаєтесь, то це подвійний бонус. Бо крім грошей, ви отримуєте ще й практичні знання, які пізніше можна використати на сесії. Та й писати курсову, чи магістерську за реальними завданнями – цікаво як для студента, так і для викладача-керівника.

Але як поєднувати освітній процес і роботу?

Робота за вільним графіком. Сучасні технології спроможні на диво. Якщо раніше це було неможливо, то зараз робота під час навчання функціонує прямо в онлайн-режимі. Тобто співробіт-

ник має змогу працювати як в офісі, так і в домашніх умовах. Тобто – як зручніше працівнику. В такій згоді робота та навчання якнайліпше поєднуються.

Але така розмежованість офісу та робочого місця часом не добре позначається на результатах праці. По-перше, не всі професії дозволяють вільний графік, а по-друге, не всі спроможні власноруч стимулювати себе на працю, тому втрачають зарплатні.

Домовленість з роботодавцем. Інший варіант – заздалегідь домовлятися про все зі своїм безпосереднім начальником. Якщо розклад лекцій змінюється або на порозі з'являється важливий екзамен, краще всього за декілька днів чи тижнів попередити про все свого роботодавця. У більшості випадків така проблема вирішується швидко. Вам необхідно буде відпрацювати пропущені години або у вихідний день, або прийшовши на роботу раніше на дві чи три години. Також можна передбачити й інший перебіг подій. Наприклад, погодитися на оплату праці як за неповний робочий день. Тоді успішно і без докорів сумління студент буде і працювати, і вирішувати складні математичні формули. Головне при цьому – не зупинитися! Адже таке поєднання інколи буде здаватися чимось неможливим. Та ніхто й не казав, що робота та навчання у дуєті – легка справа. Але результати, які вона дає, завжди надихають на

подолання усіх перешкод на шляху до успішної кар'єри та здобуття освіти.

Варто зауважити, що не всі спеціальності можна поєднувати. Наприклад: юристи мають вчитися, як то кажуть, «до останнього»; медична освіта також потребує максимального залучення студентів, а от студентам харчової промисловості корисно поєднувати навчання і роботу.

Слід зазначити, при подвійному навантаженні – навчання і робота, необхідно врахувати психологічну сторону, а саме психічне здоров'я. Воно передбачає: стан добробуту, в якому людина, зокрема студент, втілює власні здібності, сприйняту самоєфективність, автономію – незалежність і здатність регулювати свою поведінку з середини, а не чекати похвали або оцінки себе з боку оточуючих, компетенцію, самореалізацію інтелектуального та емоційного потенціалу, іншими словами «гармонія» або «баланс».

Таким чином, якщо студент вдало поєднує роботу під час навчання він отримує: неоціненний досвід, фінансову незалежність, підвищення самооцінки, усвідомлення явності мети і сенсу життя, а також діяльність, яка спрямована, в подальшому, на досягнення цієї мети.

Наталія ВЕРЕМІЙЧИК,
практичний психолог
ФКТП ВУН імені Лесі Українки.

«Солодке літо» у розпал осені

Поки на вулиці холодна осінь, туман та сирість, у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права розгорнулася справжня літня феєрія, наче на тропічних островах. А все тому, що студенти закладу підготували справжнє бармен-шоу.

Бармен-шоу – це мистецтво приготування напоїв, яскравий перформанс професіоналів, які з легкістю жонглюють реквізитами, роблять вогняні трюки під час створення коктейлів. 20 листопада тиждень «Ресторатора та харчових технологій» завершився феєричним бармен-шоу. Студенти групи Р-31 продемонстрували організацію робочого місця бармена та приготування змішаних напоїв: «Піна колада», «Солодке літо», «Мохіто алкогольне», «Ромовий сауер», «Куба лібре», «Крюшон апельсиновий».

Крім того, студенти групи Т-41, Т-42 продемонстрували виставку тематичних столів до 55-річчя фахового коледжу, яке так і не вдалося відсвяткувати через поширення пандемії. Тож юні кулінари дивували присутніх вишуканими холодними закусками та борошняними кондитерськими виробами.

Студенти не просто продемонстрували свої вміння і навички, а й подарували колективу святкову атмосферу.

Ольга КОНОНЧУК.



Щасливий квиток від студради

Студентська рада ФКТБП ВНУ постійно працює над тим, щоб зробити навчання у коледжі незабутнім та сповненим яскравих та позитивних емоцій. На жаль, у зв'язку з карантинном, від більшості звичних дійств довелося відмовитися, але креативна верхівка студентства не здається та впроваджує нові заходи та традиції.



Замість переповненої зали, музики та сміху, якими завжди зустрічають день студента, обмежилися лише привітальним відео, але без подарунків не обійшлося. Напередодні свята студрада фахового коледжу оголосила про проведення ... лотереї. Цікавою особливістю розіграшу стало те, що кожен зміг випробувати свою удачу сам, адже самостійно обирав свій порядковий номер. Кількість учасників була обмеженою – лише 30 місць.

За виручені кошти від продажу квиточків був придбаний подарунковий бокс, наповнений різноманітними цінковими та корисними сюрпризами. Аби усе було чесно та об'єктивно, переможця обрала програма.

А точніше переможницю. Щасливий квиточок випав студентці Оксані Бортнік (група ТК-22).

Дівчина зізнається, що з дитинства мріяла займатися торгівельною справою, тож з вибором професії та й закладу не вагалася.

«Я завжди була дуже кмітливою дівчинкою з хорошим почуттям гумору. Комунікбельність – це моє друге ім'я, тому в мене багато друзів. У своєму житті я завжди намагаюся бути лідером. Друзі кажуть, що я доволі харизматична і завжди можу підняти настрій.

У коледжі в мене з'явилася ще більше друзів – це мої одногрупники. Вони у мене найкращі! Кумедні, веселі та дуже добрі. А також хороший та надійний куратор.

І окремо хочу сказати дякую студраді за цікаві конкурси/лотереї для студентів, та за класні призи», – зазначила переможниця.

У свою чергу, студрада дякує студентам за активність та підтримку їхніх ідей.

Ольга КОНОНЧУК.

Незабутні моменти

Студентські роки – це не лише пари, семінари, лабораторні, і навіть не концерти та вечірки з друзями. Це звичайні, а проте особливі моменти, які назавжди залишаться в пам'яті.



Наша група виграла вже другі змагання з футболу і після кожного виграшу ми робимо фото в таких самих позах (або місцях)

Студентська рада ФКТБП ВНУ підготувала новий конкурс – розповісти свою історію, пов'язану з життям у коледжі. Звичайно, переможець отримає цікавий та корисний приз.

Учасники публікують свої маленькі історії на сторінці студентської ради в Instagram. Вони зі сміхом розповідають про свої маленькі «казуси», які складають основу студентського життя та з теплою згадуватимуться ще безліч років потому.

Про феєричні та спільні запізнення з викладачем (бо всі ж ми люди), про переплутані аудиторії та пари з чужою групою, про хитрощі, як уникнути незадовільної оцінки та про маленькі традиції, які виникають в середині групи, та зв'язуватимуть людей крізь роки.

А ось результати конкурсу, його переможця та найкращу історію ми опублікуємо в наступному номері.

Наш кор.

Зітання!

Колектив Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки від щирого серця вітає з ювілеєм: ШОСТАКА Дмитра Валерійовича!

Прийміть наші найщиріші побажання міцного здоров'я, особистого щастя, невичерпної енергії і наснаги у всіх Ваших добрих справах. Нехай у домі завжди панують мир і злагода, у серці – доброта, а у справах – мудрість та виваженість. Духовних Вам злетів, плідної праці, достойної шани від колег та студентів!



Фаховий коледж технологій, бізнесу та права ВНУ ім. Лесі Українки оголосив про проведення XIV Міжнародної студентської наукової конференції «Молодь як стратегічний потенціал розбудови національної економіки».

Через поширення коронавірусної інфекції традиційний для закладу захід відбудеться в режимі онлайн 26 лютого о 10 ранку з використанням платформи Zoom.

До участі запрошуються студенти технікумів та коледжів, учні професійно-технічних закладів освіти, старшокласники загальноосвітніх навчальних закладів України і зарубіжжя.

На конференції планується робота таких секцій:

Гуманітарні науки (науковий блок: історія, археологія, філософія, релігієзнавство, культурологія, українська філологія).

Соціальні та поведінкові науки (науковий блок: економіка, політологія, психологія, соціологія, етика, естетика, інформаційна політика, комунікативістика, журналістика).

Управління та адміністрування (науковий блок: облік, оподаткування, фінанси, банківська справа, страхування, менеджмент, маркетинг, підприємництво та біржова діяльність).

Товарознавство та логістика (науковий блок: торгівля, товарознавство, логістика, управління ланцюгами постачань).

Право (науковий блок: основи правознавства, право в розрізі галузей, міжнародне право).

Біологія та природничі науки (науковий блок: біологія, екологія, хімія, фізика, астрономія, географія та інші науки про землю).

Інформаційні технології та прикладна математика (науковий блок: інженерія програмного забезпечення, комп'ютерні науки, комп'ютерна інженерія, системний аналіз, кібербезпе-

ка, математика, статистика, прикладна математика, інформаційні системи та технології).

Виробництво, харчові технології та сфера обслуговування (науковий блок: організація виробництва, харчові технології, готельно-ресторанна справа та туризм).

Громадське здоров'я та безпека (науковий блок: медицина, фізична реабілітація, технології медичної галузі, формація, соціальна робота, охорона праці, безпека життєдіяльності).

Міжнародні відносини, суспільні комунікації та регіональні студії (науковий блок: іноземна філологія, зарубіжна література, країнознавство).

За матеріалами конференції планується випуск друкованого збірника.

Наш кор.
Фото з архіву.



Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки запрошує на навчання в 2021 році Випускників 9-х та 11-х класів для здобуття освітнього – професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за спеціальностями: Право; Облік і оподаткування; Фінанси, банківська справа та страхування; Підприємництво, торгівля та біржова діяльність;

Харчові технології; Готельно – ресторанна справа. Випускників коледжів та технікумів для здобуття освітнього ступеня «бакалавр» за скороченим терміном навчання за спеціальностями: Підприємництво, торгівля та біржова діяльність; Харчові технології.

Адреса: м. Луцьк, пр. Волі, 51, тел.: 0956204816 (приймальна комісія)