



## Вшановуючи солов'їну

*Українська мова – це скарб, який наш народ проніс через віки, оберігаючи, плекаючи та виборюючи кров'ю її право на існування. У сьогоденних реаліях, коли ворог намагається знищити усе українське, мова стає щитом нації.*



Починаючи з 1997 року наша країна відзначала День української писемності та мови 9 листопада, у день пам'яті Нестора Літописця, який започаткував писемну українську мову. Однак, цього року, у зв'язку з переходом Православної церкви України на новоюліанський календар, свято пе-

ренесли на 27 жовтня.

Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки щемно оберігає традиції нашого народу та виховує у молодого покоління любов до української мови, історії та культури.

З нагоди Дня української писемності та мови 26 жовтня у закладі відбулось свято «Мова – то серце народу: гине мова – гине і народ!». Святковий захід підготували здобувачі освіти груп Ф-11, Ф-21, Б-21 під керівництвом Наталії Трофимчук, Людмили Голуб та Ірини Чернюк.

До святкування долучилась уся коледжанська родина, вшановуючи рідну мову, яка є одним із найцінніших надбань нашого народу. Зі сцени актової зали лунала поезія; студенти виявили свої акторські здібності в інсценізації уривку «філологічного водевілю» Миколи Куліша «Мина Мазайло». Закінчилось дійство «Молитвою про мову».

Також учасники освітнього процесу взяли участь у ще одній традиції святкування – написанні радіодиктанту національної єдності. До слова, цього року українці писали його вже 23-й рік поспіль. Текст під назвою «Дороги України» створила українська поетеса і перекладачка Катерина Калитко, а читав його актор театру та кіно Олексій Гнатковський.

У цей нелегкий час українська мова об'єднує та дає сили українцям боротися за те, ким вони є, спонукає непохитно протистояти жорсткій російській агресії та захищати свою унікальну державу.

**Дар'я ОНИМОВА.**

## Новий партнер ФКТБП

17 листопада директор Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки Станіслав Щеблюк та голова Ради приватних виконавців Волинський області Анатолій Клехо підписали договір про співпрацю.

Під час зустрічі було обговорено шляхи співпраці у реалізації спільних проєктів, можливість організації лекцій, семінарів, тренінгів та інших заходів, розробка та втілення навчальних та інформаційних програм та курсів, спрямованих на підвищення престижності фахової передвищої освіти та забезпечення розвитку професійно важливих якостей майбутніх юристів.

Директор коледжу Станіслав Ще-

блюк наголосив, що якісна підготовка здобувачів фахової передвищої освіти неможлива без забезпечення тісного взаємозв'язку та взаємодії між закладом освіти та базами практики.

Підписання документу засвідчує факт початку плідної співпраці, взаємну зацікавленість у спільному розвитку освітнього та дослідницького потенціалу студентської молоді, проведенні спільних заходів.

**Наш кор.**



## Нащадки славних козаків

З нагоди Дня Українського козацтва у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки відбувся виховний захід на тему: «Сила та воля - звільнена доля».

Захід проводився з метою вшанування мужності та героїзму захисників незалежності та територіальної цілісності України, військових традицій та звичаїв українського народу, сприяння подальшого зміцнення патріотичного духу, шанування світлої пам'яті козаків, які боролися з ненависним ворогом і загинули за волю України.

Ніхто не здолає твій дух і свободу, Козацькому роду тримать булаву, Міцній, Україно, для щастя народу, Для вірних нащадків на славу живи.

Бажання кожного здобувача освіти долучитись до проведення заходу символізує те, що молодь вболіває за своє майбутнє, трепетно та бережно відносить-

ся до усього, що нас українців об'єднує.

Організатори заходу: Наталія Денисюк, Майя Півнюк, Олександр Ткачук, Іван Сидорук, Іван Черевко, Марія Козак та уся коледжанська родина висловлюють подяку Народному аматорському ансамблю Бального танцю «Юність» (керівник Юлія Янчук), спортивному клубу козацького бойового мистецтва «Герць» (керівник Роман Ковальчук), бібліотекаря коледжу Галині Романчук, а також здобувачам освіти Ангеліні Карпюк, Діані Гаврилюк, Нікіті Сушицькому, Ірині Кіричук, Ірині Рудяк, Дар'ї Кошелєвій, Олені Степанюк, Олександру Барболіну за активну участь у підготовці та організації заходу.

**Наш кор.**

## Професія смаку та творчості

**Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. І всі професії, що стосуються ресторанного бізнесу, по-своєму, унікальні. У цій справі головне – талант, почуття смаку, фантазія.**

Так здобувачі освіти спеціальностей 181 Харчові технології та 241 Готельно-ресторанна справа кожного року демонструють свої навички, вміння, творчу фантазію у виставках, наукових семінарах, майстер-класах та інших дійствах, які проводяться під час тижнів «Ресторатора».

Цьогоріч тижень «Ресторатора» циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи відбувся з 16 по 20 листопада. Кожен день супроводжувався показом презентацій, відео щодо виконання карвінгу, приготування цікавих страв, які готували на різноманітні професійні конкурси, фестивалі, проведенням різнопланових заходів.

16 жовтня 2023 року в рамках тижня «Ресторатора» відбулося показове засідання секції «Техніка і прогрес» наукового товариства здобувачів освіти та молодих вчених під керівництвом Аліни Авдєєвої на тему: «Актуальні проблеми та напрями розвитку ресторанного бізнесу».

Засідання проводилось у формі наукового семінару з метою ознайомлення із актуальними проблемами, напрямками розвитку ресторанного бізнесу та формування компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства. Тему розкривали доповіді з презентаціями учасників про використання сучасного устаткування та інформаційних технологій, сервісів які уже використовуються в Україні та Волинській області в галузі ресторанного господарства.

17 жовтня 2023 року в рамках тижня циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи директором рекреаційного комплексу «Респарк» Назаром Гусаком для здобувачів освіти відділення харчових технологій та заочного навчання був проведений лекторій на тему: «Кейтеринг у сучасних реаліях».

Назар Богданович розповів, що кейтеринг – досить гнучкий, різносторонній бізнес, який шукає розвитку і в Україні. Проте на шляху його розвитку стала перешкода – пандемія коронавірусу, яка триває й по сьогодні. Деякі ЗРГ перестали пропонувати відвідувачам таку послугу у зв'язку з численними антиепідеміологічними заборонами та заходами. А деякі заклади знайшли різні формати праці та удосконалення цієї послуги навіть за теперешніх умов, у яких опинилися. Сьогодні з'явилися нові послуги у сфері кейтерингу.

Одним із таких ЗРГ в Луцьку, які пропонують послугу кейтерингу в цей нелегкий час є рекреаційний комплекс «Респарк».

Уже декілька років кейтеринг є невідмінною складовою ресторанного життя. У РК «Респарк» є можливість організувати виїзне обслуговування різнопланових заходів, проте можна спостерігати, що кейтеринг замовляють для банкетів, презентацій, кави-брейк, вечірок в стилі «барбекю». А для бізнесових зустрічей чи форумів ідеальним варіантом є фуршет із вишуканими канапками, кавою та коктейлями. Незамінним помічником ця послуга є і на відкритті того чи іншого закладу. «Респарк» має великий досвід в ор-

ганізації та обслуговуванні як невеликих заходів на 15-20 осіб, так і досить широкомасштабних святкувань до 650 осіб.

Для того, аби гостям на банкеті, фуршеті чи вечірці було комфортно та ніщо не заважало відпочинку, «Респарк» забезпечує усім необхідним, починаючи від скатертин, столового посуду та столів, закінчуючи висококваліфікованим персоналом, який швидко та компетентно обслуговуватиме любий захід. У власників закладу є багато ідей і, що важливо, – досвід та технічні можливості, які дозволяють максимально відповідати побажанням вибагливих споживачів. Під час спілкування зі здобувачами освіти свою



доповідь Назар Гусак супроводжував презентацією з прикладами різнопланового кейтерингу власного закладу, демонстрував фото, відео зі сторінки РК «Респарк» у соціальних мережах. Здобувачі освіти отримали досить цікаву інформацію, і разом дружно пораду, задоволення від разом проведеного часу.

18 жовтня 2023 року в рамках тижня «Ресторатора» циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи відбулася виставка робіт із художньої нарізки овочів та фруктів із елементами карвінгу.

На виставці були представлені роботи здобувачів освіти групи Т-32 спеціальності 181 Харчові технології під керівництвом майстрів виробничого навчання Андрія Цюса та Анастасії Волкової. Карвінг – у перекладі з англійської – curving (від curve, що означає різати) – «різьблена робота», «різьблений орнамент». Карвінг у кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке зараз широко використовують в приготуванні та декоруванні страв кухарі різноманітних сучасних ресторанів. Сьогодні жодна кулінарна виставка або продуктове шоу не обходиться без демонстрації краси столів різними різьбленими композиціями з овочів і фруктів. Здобувачі освіти представили один із самих популярних та практичних у застосуванні в ресторанній практиці – фуршетний карвінг.

Продовженням тижня «Ресторатора» циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи 19 жовтня 2023 року стала презентація візюного коктейль-бару від представників бази практики рекреаційного комплексу «Респарк». Випускник фахового коледжу відділення харчових технологій та заочного навчання Влад Кучерук провів майстер-клас із приготування різноманітних



чисті продукти; створення нових смаків шляхом поєднання нетрадиційних інгредієнтів, що входять до складу кулінарної продукції; нові технології приготування. Для розкриття теми учасники секції виступили з підготовленими інформаційними повідомленнями та презентаціями, які ознайомили присутніх із новітніми технологіями та сучасними методами приготування кулінарної продукції, новими видами сировини, які створюють оригінальні смаки шляхом поєднання нетрадиційних



видів коктейлів, а здобувачі освіти не тільки мали можливість бачити цей процес, а й самі готували напої.

Барний кейтеринг (візюний коктейль-бар) – це відмінне рішення для будь-якого заходу, будь то святкування весілля, корпоративного заходу, дня народження або навіть фестивалю. У сучасних закладах ресторанного бізнесу під час таких дійств широко використовують комбінацію неймовірної майстерності бармена і вражаючих коктейлів. Під час цього заходу відбувалося пожаття рук між представником закладу та майбутніми фахівцями ресторанного бізнесу.

19 жовтня 2023 року в рамках тижня «Ресторатора» циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи відбулося засідання секції «Творець кулінарних шедеврів» наукового товариства здобувачів освіти та молодих вчених під керівництвом викладачки Софії Бондарук на тему: «Нові технології приготування страв у ресторанному бізнесі».

Засідання проводилось у формі наукового семінару з метою поглиблення знань та розширення світогляду здобувачів освіти про сучасні напрями приготування кулінарної продукції: прагнення до здорового харчування; екологічно

інгредієнтів, що входять до складу кулінарної продукції. Також заслухали інформацію про нові технології страв і кондитерських виробів із екологічно чистих продуктів для здорового харчування.

20 жовтня 2023 року у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки відбувся ІХ Всеукраїнський етнофестиваль кулінарного мистецтва. Четвертий рік поспіль він проходив дистанційно. До участі у Етнофестивалі запрошувалися команди закладів вищої, фахової передвищої та професійно-технічної освіти. У цьогорічному заході взяли участь десять команд із Івано-Франківська, Черкас, Вінниці, Дрогобича, Тернополя, Черкаса, Рівного та Луцька. Виконання завдань Етнофестивалю стосувалося приготування гарячої страви з картоплі та її подача за власною рецептурою, холодного десерту за власною рецептурою, композиції із фруктів та плодів із елементами фуршетного карвінгу. Виконання завдань із приготування страв учасники проводили у своїх закладах освіти в спеціалізованих кулінарних лабораторіях. При виконанні завдань учасниками, їх дії фіксувалися. Журі мало змогу переглянути та обговорити відео та технологічну документацію

усіх учасників фестивалю. Головою журі Етнофестивалю 2023 року був директор рекреаційного комплексу «Респарк» Назар Гусак. Членами журі – шеф-кондитер фірми Президент Готель, учасник телепроєкту Король десертів – Антон Линда і шеф-кухар кафе «Околиця» Тетяна Тарануха. Кожну команду-учасницю Всеукраїнського етнофестивалю кулінарного мистецтва відзначили в певній номінації:

«Смак» Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі – за презентабельність у приготуванні та подачі страв, оригінальність вираження патріотизму в композиції;

«Перлини Прикарпаття» Івано-Франківського фахового коледжу технологій та бізнесу – за екстраординарність у приготуванні та подачі страв, оригінальність вираження національної символіки в композиції;

«Характерники» Черкаського фахового коледжу харчових технологій та бізнесу за використання традиційних рецептів у технології приготування страв та своєрідність композиції;

«Українці у вогні» Вищого професійного училища № 19 м. Дрогобич – за творчий підхід до приготування страв та оформлення композиції;

«Володарі смаку» Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій – за креативний підхід до приготування страв та професійний підхід у оформленні композиції;

«Майстер-шефи» Вінницького фахового коледжу Національного університету харчових технологій – за особливий підхід до приготування страв та оформлення композиції;

«Ф'южн» Державного професійно-технічного навчального закладу «Луцьке Вище професійне училище» – за своєрідність приготування та подачі страв і творчий підхід до створення композиції;

«Володарі смаку» Черкаського кооперативного економіко-правового коледжу ПУЕТ – за сучасний підхід до приготування страв та оформлення композиції;

«Coop the best» Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету – за оригінальність у приготуванні та подачі страв і практичний підхід до створення композиції;

«Профі» нашого закладу – Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки – за мистецький підхід у поєднанні інноваційних тенденцій у приготуванні традиційних страв та особливість композиції.

Вкінці дійства прозвучала подяка всім учасникам фестивалю за участь у ньому в такий нелегкий час та побажання світлих надій, впевненості у завтрашньому дні, миру на нашій землі, натхнення та творчих злетів у вибраній професії.

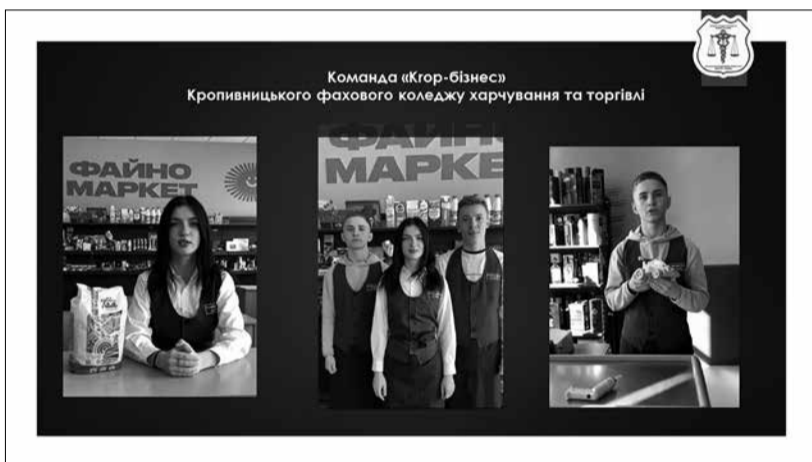
Отже, проведення тижня «Ресторатора» сприяє розвитку професійної та творчої активності студентської молоді та дає можливість заявити про себе як майбутніх висококласних фахівців своєї справи.

**За матеріалами циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.**



## КомерцФест-2023

27 жовтня у Фаховому коледжі технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки відбувся XII Всеукраїнський фестиваль професійної майстерності «КомерцФест-2023».



На жаль, уже четвертий рік поспіль він проходив дистанційно. У цьогорічному заході взяли участь 13 команд закладів фахової передвищої освіти з Києва, Івано-Франківська, Миколаєва, Рівного, Кропивницького, Чернівців, Тернополя, Хмельницького, Черкас та Луцька.

На початку дійства традиційно з вітальними словами до присутніх звернувся директор Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Станіслав Щерблюк.

«Я дуже радий повідомити, що наш фестиваль щороку набирає все більших обертів та збільшує кількість учасників. Про що це говорить? Про те, що є відповідний інтерес, що нас чують, нас бачать і до нас приєднуються. І у нас уже створилася така гарна професійна команда друзів по всій Україні.

Перш за все, хочу подякувати тим хлопцям і дівчатам, які зараз – на першій лінії оборони, адже саме вони дають нам можливість вчитися і проводити ось такі гарні заходи. А ми з вами, своїми успіхами, повинні надихати їх.

А вам, дорогі учасники, хочеться побажати впевненості у ваших діях, щоб ви змогли якомога краще реалізувати себе, щоб з честю відстояли свої переконання. Кожному з вас особистих перемог і головної перемоги нам усім. Слава Україні!», – звернувся до присутніх очільник закладу-організатора фестивалю.

Побажання успіхів та перемог звучали і від голови циклової комісії підпри-

ємництва, торгівлі та біржової діяльності Вікторії Шух.

У ході фестивалю команди-учасники мали можливість продемонструвати свої знання, практичні вміння та навички виконуючи тематичні завдання: «Товарознавець непродовольчих товарів» – надати товарознавчу характеристику іграшок; «Сучасний маркетолог» – оформити та представити мультимедійну презентацію про українське підприємство-виробника іграшок та «Товарознавець продовольчих товарів» – надати товарознавчу характеристику макаронних виробів.

Спостерігало та оцінювало роботу команд-учасниць для визначення переможців у номінаціях шановне журі: кандидати економічних наук, доценти кафедри товарознавства та експертизи в митній справі Луцького національного технічного університету Оксана Речун та Андрій Дзюбинський, а також фахівець із зв'язків з громадськістю гіпермаркету «Там-Там» Анастасія Литвин.

Кожну команду-учасницю фестивалю «КомерцФест» відзначили в певній номінації: «Кращі товарознавці продовольчих товарів» – команда «Черкаські бізнес-леді» Черкаського фахового коледжу харчових технологій та бізнесу;

«Кращі товарознавці непродовольчих товарів» – команда «Файне місто» Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі;

«Кращі маркетологи» – команда «Бізнес-тріумф» Миколаївського фахового ко-

леджу економіки та харчових технологій; «Фахівці торговельної справи» – команда «Не думай двічі» Хмельницького торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету;

«Професійні дослідники товарного ринку» – команда «Волиняни» Фахового коледжу технологій бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки;

«Успішні маркетингові творці» – команда «КоопЕліт» Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету;

«Кращі бізнес-аналітики» – команда «Буковинські підприємці» Чернівецького фахового коледжу бізнесу та харчових технологій;

«Креативні комерсанти» – команда «Театр БЕМК» Івано-Франківського фахового коледжу технологій та бізнесу;

«Кращі експерти з товарознавства» – команда «Кгор-бізнес» Кропивницького фахового коледжу харчування та торгівлі;

«Прогресивні підприємці» – команда «TrendTrackers» Київського торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету;

«Сучасні аналітики ринку» – команда «PRO-БІЗНЕС» Рівненського фахового коледжу інформаційних технологій.

«Іноваційний підхід в підприємстві» – команда «ВоФК НУХТ» Волинського фахового коледжу Національного університету харчових технологій;

«Сучасні знавці ринку» – команда «ТОР-НАДО» Черкаського кооперативного економіко-правового фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі.

За участь у XII Всеукраїнському фестивалі професійної майстерності «КомерцФест-2023» учасники кожної команди нагороджуються сертифікатами, які будуть відправлені на пошти закладів освіти.

А також кожен заклад освіти отримує подяку за участь у XII Всеукраїнському фестивалі професійної майстерності «КомерцФест-2023» за сприяння розвитку професійної та творчої активності студентської молоді. Також грамотами і подяками будуть нагороджені викладачі, які готували команди до конкурсу.

Ольга КОНОНЧУК.



## Масовий забіг здобувачів освіти чи як студенти коледжу відзначили Міжнародний день студентського спорту

Щороку 20 вересня міжнародна спільнота відзначає День студентського спорту. Це свято було започатковане Генеральною конференцією ЮНЕСКО з ініціативи Міжнародної федерації студентського спорту. Тож студенти Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки не лишилися осторонь, відзначили Міжнародний день студентського спорту різноманітними заходами. Кожен з них розуміє, що для будувannya здорової та сильної нації, потрібно формувати звички здорового способу життя.

Привітали учасників декан факультету фізичної культури, спорту та здоров'я ВНУ імені Лесі Українки Василь Пантік та Леонід Мазур, головний спеціаліст обласного відділення комітету з фізичного виховання і спорту Міністерства освіти і науки України. Присутні виконали Державний Гімн України та хвилиною мовчання вшанували пам'ять полеглих за незалежність та цілісність України.

Розпочався захід загальною розминкою-руханкою біля головного корпусу університету, яка була проведена для формування навичок фізичної активності серед студентської молоді.

Однією з активностей був масо-

вий забіг, організований у Центральному парку культури і відпочинку імені Лесі Українки. Учасники змагалися на різних дистанціях: юнаки – 1 км, а дівчата – 500 м.

Переможці та призери забігу були нагороджені медалями, а всі інші учасники отримали символічні відзнаки.

Цей день покликаний привернути увагу громадськості до спорту та підвищити його значущість, сприяти популяризації і розвитку та залучити студентську молодь до здорового способу життя, адже саме це є надійним джерелом доброго настрою, здоров'я та оптимізму.

Керівник фізичного виховання Оксана ТЕСУНОВА.

## Навчання у ФКТБП: перші враження

Цього року я стала студенткою Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки та здобуваю освіту за спеціальністю «Право».

З раннього дитинства мріяла працювати в правоохоронних органах. Серед багатьох варіантів закладів освіти, у які могла б подавати документи, обрала саме цей, та й багато моїх друзів і знайомих рекомендували мені навчатись у цьому закладі фахової передвищої освіти – найпрестижнішому та найкращому у Волинській області, з висококваліфікованим викладацьким складом.

Уже кілька місяців здобуваю тут освіту. Найбільше мені подобається те, що окрім начального процесу, тут є багато цікавих проєктів. Наприклад, різні конкурси, робота різноманітних секцій, де можна розвивати свої твор-

чі здібності, та факультативів для поглиблення професійних знань

Мене приємно вразило оточення, в якому легко можна знайти собі друга чи подругу. Викладачі досконало знають той предмет, який викладають, та завжди готові прийти на допомогу, якщо у мене виникають труднощі.

Горджуся тим, що я – частинка команди медіагрупи, яка висвітлює головні події життя нашого фахового коледжу.

Я вдячна цьому закладу за можливість отримати омріяну спеціальність.

Дарина ОКСЕНЮК,  
студентка першого курсу спеціальності «Правознавство».



## «Золото» інтелектуалів

14-15 листопада у стінах ЛНТУ відбулася студентська інтелектуальна гра Mind Game, в якій взяли участь п'ятнадцять студентських команд з різних закладів освіти міста та області.

Захід приурочили до Дня студента та організували за підтримки Департаменту молоді та спорту Луцької міської ради та Фонду Ігоря Палиці «Тільки разом».

Учасниками гри стали 15 команд із різних закладів освіти, а саме: Луцького національного технічного університету, Ковельського промислово-економічного коледжу ЛНТУ, Технічного фахового коледжу ЛНТУ, Волинського національного університету ім. Лесі Українки, Фахового коледжу технологій, бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки, Волинського медичного інституту, Луцького кооперативного фахового коледжу Львівського торговельно-економічного університету, Луцького педагогічного коледжу, Волинського коледжу культури і мистецтв та Волинського фахового коледжу Національного університету харчових технологій.



Під час гри, яку через сигнал повітряної тривоги проводили протягом двох днів, учасники мали можливість не лише поборотися за звання кращої студентської команди, а й познайомитися між собою та отримати різноманітні призи. Традиційно у грі було дев'ять турів, кожен з яких має певну кількість завдань та запитань на абсолютно різну тематику.

Mind Game – це гра на рівень інтелекту та знань. Питання може поджати будь-який студент, незалежно від того, які оцінки він отримує. Головне у цій грі – загальний розвиток.

Перемогу з величезним відривом здобула команда «Профі» (Фаховий коледж технологій, бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки).

**Дар'я ОНИМОВА.**

## Тріумф легкоатлета з ФКТБП

Студент Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки Владислав Приймак став зіркою легкоатлетичних змагань. Хлопець не просто бере участь у різноманітних спортивних заходах, але й виборює призові місця.



З початку цього навчального року студент 2 курсу ФКТБП (група С-21) поповнив скарбничку нагородами різного ґатунку.

Так, на початку вересня у Луцьку на стадіоні «Авангард» пройшов відкритий чемпіонат з легкої атлетики КЗ «ДЮСШ 4 Луцької міської ради». Владислав Приймак у змаганнях з бігу на 100 метрів показав результат 11,7 с і зайняв другу сходинку п'єдесталу.

Під час чемпіонату Волинської області з легкої атлетики серед ДЮСШ,

юнаків та дівчат 2006 р. н. Владислав продемонстрував високу майстерність та професіоналізм, посівши перші місця з бігу на 100 м серед юнаків з результатом 11,4 с. і в командній естафеті.

У Нововолинську під час осіннього легкоатлетичного турніру серед юнаків та дівчат 2006-2007 р. н. на дистанції 100 м з результатом 11,6 с він здобув перше місце.

Наприкінці жовтня відбулися відкриті змагання з легкої атлетики серед юнаків та дівчат 2006-2008 р. н.



«Кубок Луцького міського голови». Владислав Приймак продемонстрував високий рівень майстерності, здобувши перше місце у змаганнях з бігу на короткій дистанції 100 м з вражаючим результатом 11,93 секунди. Його швидкість, сила та витривалість дозволили йому блискуче виступити у цих змаганнях. У змішаній естафеті 4×100 м Владислав очолив збірну команду, здобувши перше місце з результатом 51,32 секунди. Його вміння співпрацювати в команді з партнерами зіграли вирішальну роль у цьому захоплюючому змаганні.

**Дар'я ОНИМОВА.**

## «Срібна» сходинка на п'єдесталі

У жовтні на спортивному майданчику ВНУ імені Лесі Українки відбулися заключні ігри першості університету з мініфутболу за календарем спартакіади ВНУ імені Лесі Українки.

Підтримати своїх фаворитів зібралися декани факультетів, їх заступники, викладачі та вболівальники.

Із вітальним словом виступила проректор з навчально-виховної роботи та комунікації ВНУ імені Лесі Українки Наталія Благовірна, яка нагородила команду-переможцю почесним кубком та грамотами відзначила призерів змагань.

Команда Фахового коледжу технологій, бізнесу та права посіла друге місце, поступившись команді факультету історії, політології та національної безпеки, триразовому переможцю змагань з мініфутболу за календарем спартакіади ВНУ імені Лесі Українки.

Третє місце виборів факультет інформаційних технологій і математики. Водночас на змаганнях визнали й кращого захисника. Ним став здобувач групи С-11 Іван Дубина.

Перемогу Фаховому коледжу принесли гравці команди: Тарас Папко (група С-21); Олександр Барболін (група



Ф-32); Олег Волошин (група С-21); Максим Масевич (група С-11); Іван Дубина (група С-11); Артем Кінах (група ТК-22); Павло Белов (група ТК-12); Андрій Миронюк (група П-11); Богдан Ройко (група Б-21); Марк Бикирюк (група ТК-21) та тренер команди Іван Сидорук.

**Наш кор.**

## Забіг для незламних

Здобувачка Фахового коледжу технологій, бізнесу та права Вікторія Струсь виборола 2 місце у змаганнях «Spartan» SPRINT, які проходили у м. Києві.

Змагання «Spartan» SPRINT – це серія важких забігів через багаторівневі перешкоди, підйоми на важкопрохідних відрізках території дистанцією 5 км та змагання з 20 інших випробувань, які вимагають від учасників хорошої фізичної підготовки, витривалості та сили духу.

Метою заходу було зібрати кошти на закупівлю FPV дронів для АЗОВ. А також на виготовлення спортивного протезу для пораненого воїна АЗОВця. До слова, боєць на позивний «Пачка» вже вдало його опанує.

Навіть попри несприятливі по-

годні умови Вікторія показала неймовірну силу духу та продемонструвала відмінний результат.

Ця ініціатива є прекрасним прикладом того, як спорт може об'єднати людей та сприяти справі. Кожен внесок і участь у таких змаганнях несе свою вагу у підтримці тих, хто ризикує своїм життям заради безпеки та майбутнього інших.

**Наш кор.**

