

**Відгук про проходження практики
здобувачами освіти «Тернопільського фахового коледжу
харчових технологій і торгівлі»
за ОПП «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

Ресторан «Майдан» співпрацює з Тернопільським фаховим коледжем харчових технологій і торгівлі у сфері підготовки фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології». На базі нашого закладу здобувачі освіти проходять різні види практик за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції».

Під час практики здобувачі освіти демонструють належний рівень теоретичної підготовки, відповідальність та професійну зацікавленість. Вони беруть участь у всіх етапах технологічного процесу, ознайомлюються з роботою кухні ресторану, сучасними технологіями приготування страв, оформленням та подачею продукції, дотримуються санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки харчових продуктів.

Здобувачі освіти показують організованість, ініціативність та вміння працювати в команді. Практика у ресторані «Майдан» допомагає студентам закріпити отримані у коледжі знання та навички, розвинути професійну майстерність і підготуватися до подальшої роботи у галузі громадського харчування.

Ресторан «Майдан» високо оцінює рівень підготовки здобувачів освіти Тернопільського фахового коледжу харчових технологій і торгівлі та готовий і надалі співпрацювати з навчальним закладом у підготовці кваліфікованих кадрів для сфери харчових технологій.

Директор



Остап ДЖУРИНСЬКИЙ