

**Студенти-технологи
з виробництва харчової продукції
на технологічній практиці**

Студенти проходили технологічну практику в закладах ресторанного господарства. Це хороший спосіб удосконалити професійні навички, який дає можливість сформуватися практикантам майбутніми конкурентноспроможними фахівцями на ринку праці.

Приємно відзначити хороші відгуки з баз практики про наших студентів, які позиціонують себе виконавчими, цілеспрямованими особистостями з великим бажанням навчатися та реалізовувати творчий потенціал.

Заклад ресторанного господарства
«Неаполітанська піца «Jolly»



На базі практики студенти ознайомилися з технологією приготування страв, веденням контролю за технологічним процесом, технікою безпеки та правилами гігієни та санітарії



Оскільки заклад пропонує відвідувачам смачну неаполітанську піцу, то студенти мали можливість дізнатися особливості її приготування



Заклад ресторанного господарства «**Black Dragon sushi**», який в основному спеціалізується на приготуванні суші в асортименті, а також салатів та їжі WOK. Тут не має торгового залу із посадковими місцями, але в закладі є зручна кімната для очікування, де відвідувачі можуть зачекати замовлення на самовиніс, оскільки заклад працює тільки на доставку.





Ресторан «Братислава»





Launge bar «Za Sklom»



Кафе «Песто»





Кафе «Stone Wood»



Кафе «Майдан»



Стек-хаус «Beef & Pizza»



Під час проходження технологічної практики студенти мали можливість застосувати набуті знання, удосконалити практичні навички роботи та проявити себе потенційними кандидатами для подальшого працевлаштування після закінчення навчального закладу.

Роботодавці, які зацікавленні у залученні молоді до роботи у своїх підприємствах, раді продовжувати співпрацю у даному напрямку.

Успіхів вам, наші практиканти!

Не зупиняйтеся на досягнутому, а постійно шукайте шляхи для самореалізації!