ВІДГУК

на рівень професійної підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології»

Сучасний ресторанний ринок потребує не просто кухарів, а технологів, які розуміються на хімії процесів, безпеці харчування та оптимізації витрат. Рівень підготовки студентів **Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу** відповідає цим високим запитам, поєднуючи класичну кулінарну школу з інноваційними підходами.

Під час проходження практики та стажування в нашому **ресторані «Чорноморка»** студенти продемонстрували:

- Впевнена робота з обладнанням (пароконвектомати, су-від, шокова заморозка).
- Вміння складати технологічні та калькуляційні карти, що є критичним для стабільної якості страв.
- Глибоке знання принципів HACCP у ресторанних умовах (контроль товарного сусідства, температурних режимів та гігієни).

Особливо хочеться відзначити підготовку у сфері фуд-дизайну та сучасної презентації страв. Випускники обізнані з трендами здорового харчування (безглютенові, веганські позиції), що дозволяє закладу розширювати цільову аудиторію.

Рекомендації

Для ще тіснішої інтеграції з бізнесом пропонуємо:

- Більше уваги приділяти автоматизованим системам управління рестораном (наприклад, Poster, R-Keeper, iiko) у частині складського обліку.
- Посилити вивчення фуд-serve та методів мінімізації харчових відходів.

Висновок:

Випускники за спеціальністю 181 «Харчові технології» мають необхідний рівень кваліфікації для роботи на посадах технологів, су-шефів, менеджерів виробництва та адміністраторів у сфері ресторанного господарства. Ми зацікавлені у подальшій співпраці та працевлаштуванні молодих фахівців.

Директор/керівник підрозділу

ресторану «Чорноморка» _____ **Єгоренкова М.Ф.**

Дата: «26» червня 2025 р.

Для документів
ЧОРНОМОРКА
Львів, Україна