ВІДГУК РОБОТОДАВЦЯ

на якість підготовки фахових молодших бакалаврів
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та рестоанного сервісу

1. Загальна оцінка рівня підготовки

Як керівник виробничого підрозділу ресторану хочу зазначити, що підготовка фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу демонструє високу відповідність запитам сучасного ринку. Випускники володіють не лише теоретичною базою, а й чітким розумінням технологічних регламентів, що дозволяє їм швидко адаптуватися до умов виробництва.

2. Оцінка практичних навичок та компетентностей

Аналізуючи результати виробничої практики студентів на базі нашого підприємства, можна виділити такі сильні сторони:

- **Технологічна грамотність:** Здобувачі освіти впевнено орієнтуються в етапах переробки сировини та дотриманні параметрів виробництва.
- **Контроль якості:** Особливо цінним є вміння працювати з документацією системи НАССР та проводити первинні лабораторні дослідження якості сировини.
- **Цифрова адаптивність:** Студенти демонструють навички роботи з автоматизованими системами моніторингу виробничих процесів, що є критично важливим для сучасних підприємств.

3. Відповідність освітньої програми запитам галузі

Освітньо-професійна програма, за якою здійснюється підготовка, включає актуальні питання харчової безпеки, санітарії та гігієни. Важливим є акцент на вивченні сучасного технологічного обладнання іноземного та вітчизняного виробництва. Програма готує фахівця, здатного працювати в умовах інтенсивних змін та високої конкуренції.

4. Пропозиції щодо покращення

Для посилення конкурентоспроможності випускників рекомендую:

- Впроваджувати більше елементів дуальної освіти, що дозволить поєднати навчання з роботою на конкретних робочих місцях.

Висновок:

Рівень підготовки фахових молодших бакалаврів зі спеціальності 181 «Харчові технології» у даному навчальному закладі оцінюю як високий. Випускники є затребуваними на ринку праці та готові до виконання професійних обов'язків на посадах майстрів дільниць, технологів та лаборантів.

Керівник виробничого підрозділу

ресторану «Рафаель» **Горлай Г.Т.**

«05» 01 2025 р.