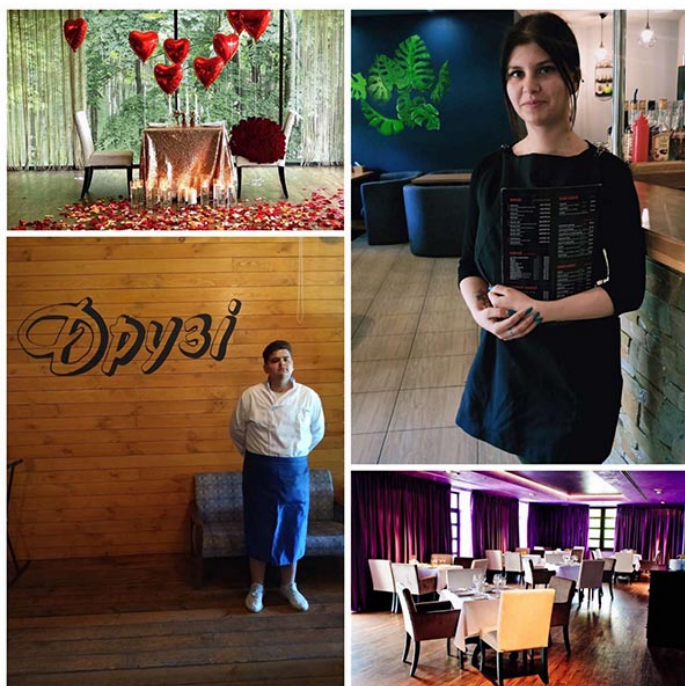


□ 24 Червня 2021р.



Технологічна практика студентів спеціальності «Харчові технології»

Практичне навчання студентів коледжу є важливою складовою освітнього процесу, його метою є закріплення та поглиблення знань, отриманих в процесі теоретичної підготовки та формування у студентів необхідних умінь й навичок з обраної спеціальності, для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах.

Студенти спеціальності «Харчові технології» проходять технологічну практику у кращих діючих закладах ресторанного господарства різних форм власності, що використовують ефективні методи організації праці, прогресивні високоякісні форми обслуговування

відвідувачів і характер роботи яких дає можливість реалізувати програму практики: ресторан «Gusto gastro salon», ресторан «Меланж», кафе «Мелін», кав'ярня «Sharikava», ресторація «Сім п'ятниць», кафе «Раффало», кафе «Турбіна», кафе «Чаплін».

Таким чином, залучення наших студентів до умов виробничої діяльності створює можливості для майбутньої успішної кар'єри, оскільки підготовлені фахівці за спеціальністю «Харчові технології» затребувані на ринку праці.

Ц/к харчових технологій і готельно-ресторанної справи



