Відгук
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»,
рівень фахового молодшого бакалавра

Як випускниця Березівського ВПУ Одеської політехніки можу відзначити, що навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» дало мені міцний фундамент для професійної діяльності в закладі ресторанного господарства.

Я можу з упевненістю сказати, що під час навчання за цією спеціальністю ми здобували не лише теоретичні знання з технології харчових виробництва харчової продукції, біохімії, мікробіології та організації виробництва, устаткування закладів ресторанного господарств, а й активно опановували практичні навички на лабораторних заняттях і виробничій практиці. Здобуті знання стали корисними вже з перших днів роботи на підприємстві.

Викладачі підтримували кожного студента, завжди були готові допомогти та мотивували нас до саморозвитку. Освітній процес був цікавим, з використанням сучасних методів навчання, а матеріально-технічна база дозволяла відчути себе фахівцем ще до закінчення навчання.

Після закінчення програми я успішно працевлаштувалась за фахом і продовжую професійний розвиток. Щиро вдячна закладу освіти за якісну підготовку та можливості, які відкрилися після здобуття освіти.

Випускниця
Березівського ВПУ
Одеської політехніки 2024 р.,
кухар ресторану «ДЮК» м. Одеса

Ольга ВАСИЛЬЄВА

Відгук
на освітньо-професійну програму «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»,
рівень фахового молодшого бакалавра

Я проходила технологічну практику в їдальні ОЗО «Раухівський ліцей» Раухівської селищної ради Березівського району Одеської області як здобувачка освіти Березівського ВПУ Одеської політехніки за освітньо-професійною програмою «Харчові технології». Маю бажання поділитися своїми враженнями від навчання за цією програмою.

Програма є сучасною, змістовною та практично орієнтованою. Під час навчання я здобула необхідні знання з технології приготування страв, організації харчування в закладах освіти, санітарії, гігієни та безпеки праці. Особливо цінною виявилася можливість застосовувати теоретичні знання на практиці – в умовах шкільної їдальні я впевнено виконую технологічні процеси, дотримуюсь норм і стандартів безпечного харчування дітей.

Викладачі нашого закладу не лише дають глибокі знання, а й підтримують прагнення до професійного зростання. Завдяки їхньому супроводу я почуваюся підготовленою до реальної роботи в закладах громадського харчування.

Я вдячна за можливість навчатись за цією програмою, адже вона відкрила мені шлях до улюбленої справи та надала впевненості у своїх професійних навичках. Рекомендую програму всім, хто хоче отримати якісну фахову освіту та розвиватися у сфері харчових технологій.

Студентка 1-го курсу
Березівського ВПУ
Одеської політехніки — Ірина ГАВРИЛЕНКО

Відгук-рецензія

на освітньо-професійну програму «Харчові технології»

з підготовки фахового молодшого бакалавра

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Протягом навчання в Березівському ВПУ Одеської політехніки за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» я отримав глибокі знання з технології приготування страв, санітарії, контролю якості, а також практичні навички, які стали у пригоді вже на першому робочому місці.

Програма була максимально наближена до потреб реального виробництва. Завдяки практичним заняттям і виробничій практиці я зміг швидко адаптуватися на підприємстві. Особливо корисними були заняття з організації виробництва та основ НАССР. Навчання дало мені впевненість у своїх силах та стимул продовжити освіту.

Навчання за спеціальністю 181 "Харчові технології" стало для мене не лише професійним зростанням, а й особистісним розвитком. Викладачі навчального закладу не лише передають знання, а й допомагають формувати відповідальне ставлення до праці, дисципліну, комунікабельність. Я вдячний за можливість брати участь у конкурсах фахової майстерності, де я зміг реалізувати свої вміння.

Освітньо-професійна програма з підготовки фахового молодшого бакалавра з харчових технологій повністю виправдала мої очікування. Вдячний викладачам та майстрам училища за професіоналізм і підтримку!

Кухар ресторану

«Три барашки» м. Одеси Денис ГУМЕНЮК

РЕЦЕНЗІЯ-ВІДГУК
на освітньо–професійну програму
«Харчові технології» фахової передвищої освіти
за спеціальністю 181 Харчові технології

Навчаючись в Березівському вищому професійному училищі Національного університету «Одеська політехніка», я знайшов свою діяльність якою хочу займатись і яка лежить мені до душі це – кухар-мангальщик - це спеціаліст, який володіє навичками як у готуванні на кухні, так і в управлінні мангалом або грилем. Він може приготувати різноманітні страви на вогні, використовуючи різні техніки приготування, такі як гриль, шашлик, копчення тощо. Крім того, кухар-мангальщик повинен бути досвідченим у контролі температури і часу готування, щоб забезпечити якість страв. Кухар, який працює на мангалі, вимагає високого рівня вправності та майстерності. Він відповідає за приготування страв за допомогою вогню та диму, тому повинен мати досвід роботи з різними видами м'яса, риби та овочів.

Також повинен бути уважним до деталей, знати як правильно регулювати температуру грилю та вміти готувати страви різних ступенів прожарювання, також повинен знати, як використовувати спеціальні спеції та соуси для підвищення смаку страв.

Водночас, ця професія може принести задоволення від творчого процесу готування та отримання вдячних відгуків від клієнтів.

Хочу відзначити, що освітня програма надає здобувачам освіти можливість проходити практику в закладах ресторанного господарства, що сприяє їхньому професійному розвитку.

Впевнено можу сказати, що програма пропонує високоякісні дисципліни, які допомагають поглиблювати знання в обраній галузі. Викладачі професійно підходять до навчання та завжди готові допомогти студентам в засвоєнні матеріалу. Мені дуже цікаво було вивчати цю програму, оскільки вона дозволяє мені розвивати свої навички та вміння в обраній сфері. Я вдячний за можливість навчатись у такій цікавій та професійній програмі, яку застосовує заклад Березівське БВПУ Одеська політехніка.

Кухар- мангальщик
ресторан « Риба» в місті Одеса _____ Сергій ОСАДЧУК