

## ВІДГУК ВИПУСКНИКА

Випуск 2013 р.



**Дживак Ігор Ростиславович**  
(ПБ)

Технологія харчування  
(спеціальність)

1. Які обставини спонукали чи мотивували Вас визначитись з обраним фахом і стати студентом коледжу ?	Разом із товаришем вирішили поступити до коледжу, тому що зацікавила спеціальність, яку мріяв здобути.
2. Чим запам'ятався період навчання ?	Цікавим навчанням, різноманітними заходами, які проводилися в коледжі, екскурсії, концерти, відвідування музеїв, закладів харчування.
3. Кого з викладачів згадуєте?	Вовк А.В., Кундрат С.С., Дмитришин Ю.П., Горішну А.П.
4. Пригадуючи студентські роки, за чим шкодуєте?	Шкодную, що трохи легковажно ставився до занять, іноді бешкетував, але це ж і є студентство.
5. Чи спілкуєтесь зі своїми одногрупниками ? Вони працюють за фахом?	Спілкуюся з деякими одногрупниками в т.ч. і з тими, хто працює за фахом.
6. Які навички і професійні компетентності Ви здобули під час навчання в коледжі?	Готувати, декорувати, уміння якісної та сучасної подачі страв, оформлення бенкетів.
7. Зважаючи на Ваш практичний досвід, як Ви вважаєте, які предмети потребували більш детального вивчення ?	Напевно потрібно було більше практичних навичок та лабораторних робіт з технології приготування їжі.
8. Які дисципліни і напрямки роботи коледжу мали ключовий вплив у Вашій професійній діяльності ?	Технологія приготування їжі, кухня народів світу, кулінарний дизайн тощо.
9. Де Ви зараз працюєте? Які Ваші обов'язки?	Шеф – кухар у ресторані- піцерія «Віансо».
10. Вам подобається Ваша робота?	Звичайно, що подобається.
11. Ваша робота передбачає спілкування з людьми, в окремих із них – непрості життєві обставини. Що Вам допомагає знайти спільну мову з ними?	Так, робота моя передбачає спілкування з людьми, особливо приємно, коли виходжу в зал до відвідувачів, коли вони хвалять мої страви.
12. Що Вам допомагає у роботі? У чому черпаєте сили, натхнення? Чи маєте час на відпочинок?	Тільки любов до роботи, до того що ти готуєш, дружній колектив, який завжди допомагає. Часу дуже обмаль на відпочинок, тому що постійно на роботі.
13. Щоб ви порадили для підвищення якості надання освітніх послуг?	Якість надання освітніх послуг мене повністю влаштувала.
14. Дайте поради студентам коледжу та абітурієнтам : як правильно планувати свій час, ставити мету, визначати пріоритети?	Жити весело, але водночас відповідально ставитися до обов'язків, поважати викладачів.
15. Які Ваші побажання Alma-mater?	Успіху, процвітання, здобутків.