

Відгук

АННА ШАНДРО



Випуск 2018 року

Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів

1. Які обставини спонукали чи мотивували Вас визначитись з обраним фахом і стати студентом коледжу ?	Ще змалку любила випікати десерти, спочатку це було як хобі, потім виникла думка поєднати своє професійне життя саме із кондитерством. Із соціальних мереж дізналася про коледж, позитивні відгуки випускників надихнули мене вступити саме в цей заклад
2. Чим запам'ятався період навчання?	Навчально-виховний процес дуже різноманітний, насичений цікавими заходами, екскурсіями на виробництві, хороші бази практик, де можна навчитись новітнім технологіям, і, звичайно, дружня група та компетентні викладачі
3. Кого з викладачів згадуєте?	Класний керівник, майстри виробничого навчання сприяли моєму росту як фахівця та особистості
4. Пригадуючи студентські роки, за чим шкодуєте?	Час навчання (3 роки) пролетів дуже швидко, за тим і шкодую
5. Чи спілкуєтесь зі своїми одногрупниками ? Вони працюють за фахом?	З одногрупниками підтримую дружні відносини, багато з них працюють за

	фахом, досягли значних успіхів у професії
6. Які навички і професійні компетентності Ви здобули під час навчання в коледжі?	Перш за все, це навички приготування різноманітних кондитерських виробів та знання технологічного обладнання та привила їх безпечної експлуатації
7.Зважаючи на Ваш практичний досвід, як Ви вважаєте, які предмети потребували більш детального вивчення ?	Можливо, інновації в кондитерській справі
8. Які дисципліни і напрямки роботи коледжу мали ключовий вплив у Вашій професійній діяльності ?	Всі види практик
9.Де Ви зараз працюєте? Які Ваші обов'язки?	«Сільпо», кондитер
10. Вам подобається Ваша робота?	Дуже подобається
11. Ваша робота передбачає спілкування з людьми, в окремих із них – непрості життєві обставини. Що Вам допомагає знайти спільну мову з ними?	Впевненість у себе, у те, що робиш – найкращі критерії фахової майстерності, що і допомагає знаходити спільну мову з клієнтами та колегами по роботі
12. Що Вам допомагає у роботі? У чому черпаєте сили, натхнення? Чи маєте час на відпочинок?	Багато працюю над удосконаленням фахових компетентностей, відвідую різноманітні кулінарні та кондитерські майстер-класи, виставки тощо. Часу на відпочинок майже нема, проте підтримка сім'ї дає сили і натхнення до роботи
13. Дайте поради студентам коледжу та абітурієнтам: як правильно планувати свій час, ставити мету, визначати пріоритети?	Працювати над собою, відвідувати кулінарні майстер-класи, займатись самоосвітою, сумлінно відноситись до навчання.
14.Які Ваші побажання Alma-mater?	Щиро дякую усім викладачам за здобуті знання, формування мене, як фахівця – кондитера. Бажаю злетів на всеукраїнському та міжнародному рівні