

Відгук
Ліпський Сергій Олександрович



Виробництво харчової продукції
Рік випуску - 2018 р.

<p>1. Які обставини спонукали чи мотивували Вас навчатись за обраним фахом і стати студентом коледжу?</p>	<p><i>Це був мій свідомий вибір. Адже ще з дитинства я допомагав матері готувати і мені це подобалося. Захоплювали мене також різні кулінарні шоу, як наприклад, «Майстер-шеф» і інші. З часом я захотів навчатися більш професійно і вступив у коледж.</i></p>
<p>2. Чим запам'ятався період навчання?</p>	<p><i>Період навчання в коледжі мені запам'ятався участю в різних заходах. Особливо мені припали до душі різні кулінарні конкурси як в коледжі так і регіональні. Я навіть зайняв III місце у регіональному конкурсі кулінарного мистецтва у Хмельницькому.</i></p>
<p>3. Кого з викладачів згадуєте?</p>	<p><i>Згадую багато викладачів, бо в кожного можна було почерпнути багато інформації. А особливо згадую Ірину Ярославівну, Ольгу Богданівну, Галину Йосипівну, яка була останніх півроку класним керівником.</i></p>
<p>4. Пригадуючи студентські роки за чим шкодуєте?</p>	<p><i>Можливо в студентські роки ще до кінця не усвідомлюєш того, що потрібно більше уваги приділяти навчанню. Адже потім все пропущене потрібно наздоганяти.</i></p>

5. Чи спілкуєтесь зі своїми одногрупниками? Вони працюють за фахом?	<i>Дружні зв'язки підтримую із двома одногрупниками, які працюють за фахом. З іншими вже давно не спілкувався. В кожного свій шлях.</i>
6. Які навички і професійні компетентності Ви здобули під час навчання в коледжі?	<i>Багато технологічних прийомів я переніс у свою практичну діяльність.</i>
7. Зважаючи на Ваш практичний досвід, як Ви вважаєте, які предмети потребували більш детального вивчення?	<i>На мій погляд, я би хотів ще більше вивчати технологічні дисципліни, а особливо вивчати нові технології приготування страв.</i>
8. Які дисципліни і напрямки роботи коледжу мали ключовий вплив у Вашій професійній діяльності?	<i>Мені дуже пригодилися знання із товарознавства, біохімії і організації обслуговування.</i>
9. Де Ви зараз працюєте? Які Ваші обов'язки?	<i>Зараз я розпочав власну справу. Відкрив кафе-бар «Кабінет». До цього я працював і сушистом, і со-шефом в різних закладах. Зростав у кар'єрі. Потім я зрозумів, що зможу втілити свою мрію в життя, а власне створити власний бізнес. Мене підтримала родина. І ось уже шість місяців ми працюємо. Зараз доводиться виконувати багато обов'язків, оскільки мало штатних працівників. Я сам разом з кухарем готуємо комплексні обіди, працюємо на доставку.</i>
10. Вам подобається робота?	<i>Це не просто моя робота. Це моє життя.</i>
11. Ваша робота передбачає спілкування з людьми, в окремих із них - непрості життєві обставини.	<i>Я старався поговорити з людиною, поцікавитися що її турбує. На першому етапі щось підказати, а потім – по ситуації.</i>
12. Що Вам допомагає знайти спільну мову з ними?	<i>Якщо людина відчуває, що їй хочуть допомогти, то буде взаєморозуміння.</i>
13. Що Вам допомагає у роботі? У чому черпаєте сили, натхнення? Чи маєте час на відпочинок?	<i>Любов до професії, бажання розвивати свій заклад. Повноцінно відпочиваю рідко.</i>
14. Дайте поради студентам коледжу та абітурієнтам, як правильно планувати час, ставити мету, визначати пріоритети?	<i>Починати потрібно з малого, набиратися досвіду і не втрачати надії.</i>
15. Які Ваші побажання Almatmater?	<i>Бажаю процвітання, хороших студентів і щоб одержані знання випускники втілювали у розвиток свого бізнесу.</i>