

В і д г у к
Малюшевська Христина Володимирівна



Спеціальність 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>Скільки себе пам'ятаю, стільки я була пов'язана з кулінарією. Почала «готувати їсти» ще граючись в дитинстві. Чомусь такі ігри мені були найближчими. Можливо тому, що це пов'язано із сім'єю, із домашнім затишком. Пізніше почала сама експериментувати із продуктами. Все йшло до того, що це стало моїм захопленням. Але на момент вступу технологія виробництва харчової продукції була для мене чимось невідомим. І я вирішила підкорити цю науку.</i></p>
<p>2.Чим запам'ятався період навчання?</p>	<p><i>Особливо з теплотою згадую студентську атмосферу. Участь у різних заходах нас зблизила. Появилися нові друзі, знайомі. Тут я отримала серйозні основи у спілкуванні.</i></p>
<p>3.Кого з викладачів згадуєте?</p>	<p><i>Зараз підтримую зв'язок із Марією Василівною</i></p>

	<i>Левенець. Вона і по сьогодні мені дає добрі поради щодо моєї роботи.</i>
4. Пригадуючи студентські роки за чим шкодуєте?	<i>Шкодную за тим, що не достатньо вивчала певні дисципліни. Тепер мені б дуже пригодилися знання ,наприклад, із бухгалтерського обліку.</i>
5. Чи спілкуєтеся зі своїми одногрупниками? Вони працюють за фахом?	<i>Спілкуюся з декількома. Ділимося різними враженнями , а також підказуємо один одному, як вирішити якісь виробничі питання.</i>
6. Які навички і професійні компетентності Ви здобули під час навчання в коледжі?	<i>Я отримала міцне підґрунтя по кулінарних процесах. Я навчилася працювати з технологічними картами, калькуляційними картами, оформляти певну документацію .особливо по ревізіях та інвентаризаціях. Це мені пригодилося в роботі, оскільки доводиться суміщати багато обов'язків.</i>
7. Зважаючи на Ваш практичний досвід, як Ви вважаєте, які предмети потребували більш детального вивчення?	<i>Для мене потрібно більше вивчати товаровознавство.</i>
8. Які дисципліни і напрямки роботи коледжу мали ключовий вплив у Вашій професійній діяльності?	<i>Технологічна практика мені дала багато корисного. Я отримала основу для сьогоднішньої роботи. Навіть ввела деякі страви у меню з бази практики.</i>
9. Де Ви зараз працюєте? Які Ваші обов'язки?	<i>Зараз я працюю у розважальному кафе сімейного типу «The best- kids» шеф-кухарем. Я кухар-універсал. Готую різні страви, гарячі і холодні, розробляю нове меню, стажую людей на посаду кухаря, також займаюся закупкою товарів, працюю з постачальниками.</i>
10. Вам подобається робота?	<i>Для мене вагоме значення має атмосфера в колективі. Мені тут дуже комфортно і тому працюю із задоволенням.</i>
11. Ваша робота передбачає спілкування з людьми, в окремих із них- непрості життєві обставини.	<i>Я постійно спілкуюся з відвідувачами. В будь-якому випадку не втрачаю рівноваги.</i>
12. Що Вам допомагає знайти спільну мову з ними?	<i>Я позитивно ставлюся до всього. Знаю, що будь-які проблеми потрібно вирішувати і не зациклюватися на другорядному.</i>
13. Що Вам допомагає у роботі? У чому черпаєте сили, натхнення? Чи маєте час на відпочинок?	<i>Я просто люблю те, що роблю. А ще коли бачу задоволення на обличчях відвідувачів, радість дітей та їх мам, чую слова вдячності – в цьому черпаю натхнення. Оскільки працюю позмінно, то і є час на відпочинок.</i>
14. Дайте поради студентам коледжу та абітурієнтам, як правильно планувати час, ставити	<i>Я думаю, що потрібно ставити цілі по своїх можливостях. Потрібно постійно вчитися.</i>

мету, визначати пріоритети?	<i>Визначитися в основному і долати вершину за вершиною.</i>
15. Які Ваші побажання Almaty?	<i>Звичайно, бажано йти в ногу з часом. Пропоную більше занять проводити на виробництві, ніж такі заняття-відраджання. І будучи в такій атмосфері, скоріше розумієш, чи подобається тобі така спеціальність.</i>