

И. о. директора  
ГАПОУ ПО «Нижнеломовский  
многопрофильный техникум»  
Расстегаеву Олегу Анатольевичу

Уважаемый Олег Анатольевич!

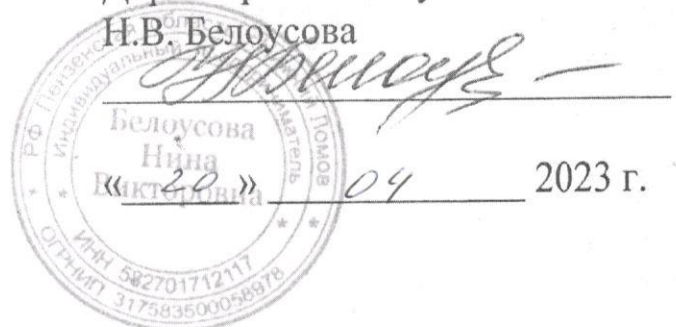
Я, Белоусова Нина Викторовна, являюсь председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности «Технология продукции общественного питания». Ежегодно отмечаю, что на защите экзаменационных работ обучающиеся показывают высокий уровень знаний в данной отрасли. Выполнение практической квалификационной работы подтверждает умения применять полученные знания т.е. применять современные технологии и оборудование в приготовлении блюд различной сложности. Это свидетельствует о том, что подготовка кадров в техникуме ведётся на должном уровне.

В рамках социального партнерства студенты проходят производственную практику на моем предприятии общественного питания ИП Белоусова Н.В. Особо проявившие свои профессиональные качества остаются здесь работать. За время, проработанное на нашем предприятии, зарекомендовали себя как специалисты, хорошо ориентирующийся в своей специальности. Применяет свои знания на практике. К своей работе относится с инициативой, выполняет ее качественно и в срок. Проявляют стремление к повышению уровня своих профессиональных знаний и образования. В настоящее время постоянно приглашаю студентов для обслуживания банкетов. Это ответственные, высококвалифицированные работники, не жалеющие ни сил, ни времени на выполнение различных видов работ.

Надеюсь на наше дальнейшее плодотворное сотрудничество. Лично Вам и вашему коллективу желаю крепкого здоровья, творческих успехов в подготовке молодых специалистов.

Директор ИП Белоусова

Н.В. Белоусова



## Отзыв.

Я, Вишнякова Анастасия, прохожу обучение в Нижнеломовском многопрофильном техникуме по специальности «Технология продукции общественного питания». Мы учимся в современных условиях в оборудованных кабинетах, получаем знания, которые применяем на практике. Преподаватели уделяют большое внимание практическим занятиям. Благодаря этому мы показываем высокий уровень своей подготовки, работая в заведениях общественного питания нашего города. С первых дней мы учимся работать с профессиональным оборудованием, которое установлено в производственной мастерской техникума. Рабочие места в точности повторяют будущее рабочее место выпускника. Это помогает, нам, студентам миновать стадию адаптации к рабочему месту в будущем и сразу начать трудовую деятельность. Впрочем, свои знания и навыки совершенствуем не только мы, студенты: преподаватели техникума регулярно проводят мастер-классы.



Вишнякова Анастасия

## Отзыв

С 2018 года работаю преподавателем специальных дисциплин в ГАПОУ ПО «Нижнеломовский многопрофильный техникум» по специальностям «Поварское и кондитерское дело» и «Технология продукции общественного питания». Ежегодно отмечаю, что обучающиеся показывают высокий уровень знаний. Выполнение практических работ подтверждает умения применять полученные знания в приготовлении блюд различной сложности. Это свидетельствует о том, что подготовка кадров в техникуме ведётся на должном уровне.

За время учебы студенты проявляют себя как специалисты, хорошо ориентирующийся в своей специальности. К своей работе относится с инициативой, выполняет ее качественно и в срок. Проявляют стремление к повышению уровня своих профессиональных знаний и образования. Умеют правильно выполнять все технологические процессы по приготовлению блюд.

Знают и соблюдают правила охраны труда и техники безопасности, правила внутреннего распорядка, требования гигиены и санитарии. Нарушений дисциплины не допускают. Легко адаптируются в трудовом коллективе. Не конфликтны, тактичны вежливы и приятны в общении.

Студенты ежегодно участвуют в региональных чемпионатах профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело»

Преподаватель специальных дисциплин Полянскова Татьяна Михайловна

