

Директору Института
пищевых производств
Красноярского государственного
аграрного университета
Матюшеву В.В.

ОТЗЫВ

об уровне подготовки выпускников кафедры
Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья, направленности Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

ООО «Дихлеб» является одним из крупнейших хлебозаводов Красноярского края, который обеспечивает потребности в широком ассортименте хлеба и хлебобулочных изделиях г. Красноярск, Дивногорск и все близлежащие населенные пункты. Постоянно развивая производство, заводу требуются квалифицированные кадры.

В связи с этим у завода существует тесная взаимосвязь с институтом пищевых производств Красноярского аграрного университета, кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств. Одной из задач взаимодействия является практическая подготовка будущих специалистов хлебопечения, развитие навыков и умения работы в производственных условиях крупного предприятия.

На ООО «Дихлеб» студенты проходят производственную практику, работают на всех участках производства, выполняя поставленные задачи. Хочется отметить достаточно высокий теоретический уровень подготовки студентов, их желание приобрести практические навыки работы, активность, дисциплинированность, умение анализировать результаты работы, находить взаимодействие с другими специалистами.

Считаем, что качество подготовки выпускников по направлению Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий соответствует требованиям профессиональных стандартов, а кафедра ТХКиМП вносит значимый вклад в формирование кадрового потенциала отрасли.

Генеральный директор
ООО «Дихлеб»



Е.Л. Демидов