

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ГЛЮТЕН»**

660099, г. Красноярск, ул. Республики, д.37А, пом.180.ИНН: 2466279880, КПП: 246601001,р/сч 40702810203900000986
в Ф-Л Сибирский ПАО БАНК «ФК ОТКРЫТИЕ»БИК 045004867 К/СЧ 30101810250040000867 в Сибирское ГУ Банка России

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

ОТЗЫВ

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

Между ООО «Глютен» и кафедрой Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Института пищевых производств Красноярского государственного аграрного университета существует тесное сотрудничество на протяжении многих лет. Кафедра является основным поставщиком профессиональных кадров для нашего предприятия.

Ежегодно на предприятии проходят производственную, преддипломную практику студенты – бакалавры 2-4 курсов, а так же студенты магистратуры.

Хочется отметить достаточно высокую теоретическую подготовку студентов, их заинтересованность в будущей профессии, дисциплинированность, активность. У многих студентов - желание работать в отрасли.

На предприятии ООО «Глютен» работают выпускники кафедры разных лет: Г.Г. Гуркаева - начальник производственно-технологической службы, производственную деятельность которых можно охарактеризовать как высокий профессиональный уровень, ответственность, коммуникабельность и др.

Считаем уровень подготовки выпускников по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий высоким, качественным, соответствующим требованиям современных условий производства.

Директор ООО Глютен



Каетко Ярослав Владимирович