



ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»
39000, Полтавська обл., м. Глобине, вул. К Маркса, 228
р/р № 26009900697157 у відділенні № 2 в м. Кременчук
ПАТ «Перший Український Міжнародний Банк»
МФО 334851
тел/факс (05365) 2-52-50, 2-12-51, 2-15-84
e-mail: secretar@globino.ua

Вих. № _____
Від «05» березня 2019 р.

Ректору
Сумського національного
аграрного університету
Ладиці В. І.

Шановний Володимире Івановичу!

Фахівці ТОВ «Глобинський маслосирзавод» розглянули надані Сумським НАУ освітні програми та навчальні плани підготовки фахівців ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» за спеціальністю 181 Харчові технології, ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» і в цілому їх схвалюють, як такі що відповідають сучасним вимогам виробництва харчових продуктів. Також було розглянуто та схвалено навчально-методичні комплекси, програми виробничого стажування і проходження практики за цією ж спеціальністю. Зауваження по цим документам, які надали фахівці нашого підприємства повністю враховані.

Студенти Сумського НАУ під час проходження виробничої практики показують гарні теоретичні знання з фахових дисциплін. Після проходження виробничих практик та стажувань студенти і випускники факультету харчових технологій повністю підготовлені до роботи на підприємствах молочної галузі та відповідають вимогам сучасного виробництва.

Заступник директора з управління персоналом
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»


Рогова О.Ю.


УКРАЇНА

ФІЛІЯ «СУМСЬКИЙ МОЛОЧНИЙ ЗАВОД»

40009 м. Суми, Білопільський шлях, 15
(044) 787-493

р/р 260020101340796ФАТ "Укресімбанк" м. Суми
МФО 397003, ЄДРПОУ 26438113

28.10.2019 р.

№ 173

Ректору Сумського НАУ
Ладиці В.І.

Шановний Володимире Івановичу!

Фахівці підприємства розглянули надані Сумським НАУ освітні програми та навчальні плани підготовки фахівців ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» за спеціальністю 181 Харчові технології, і в цілому їх схвалюють, як такі що відповідають сучасним вимогам виробництва харчових продуктів. Також було розглянуто та схвалено навчально-методичні комплекси, програми виробничого стажування і проходження практики за цією ж спеціальністю. Зауваження по цим документам, які надали фахівці нашого підприємства повністю враховані.

Студенти Сумського НАУ під час проходження виробничої практики показують гарні теоретичні знання з фахових дисциплін. Після проходження виробничих практик та стажувань студенти і випускники факультету харчових технологій повністю підготовлені до роботи на підприємствах молочної галузі та відповідають вимогам сучасного виробництва.

Випускники факультету харчових технологій Сумського НАУ вже працюють на підприємстві майстрами, технологами, мікробіологами, лаборантами ХА, їх теоретичною та практичною підготовкою ми задоволені.

При наявності вакантних посад будемо запрошувати для працевлаштування на нашому підприємстві.

Директор філії
«Сумський молочний завод»

Белік Л.В.

