



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. № 275
від «11» вересня 2018 року

Ректору Сумського НАУ
Ладичі 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 м'ясної галузі та відповідають вимогам сучасного виробництва.

Випускники факультету харчових технологій Сумського НАУ вже працюють на ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», їх теоретичною та практичною підготовкою ми задоволені та запрошуємо випускників на вакантні посади (майстер зміни, технолог).

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


 **Рогова О.Ю.**



ПрАТ «Миронівський хлібопродукт»
Ідентифікаційний код: 25412361
вул. Академіка Заболотного, 158
м. Київ, 03143, Україна

+380 44 207 0000
+380 44 207 0002
office@mhp.ua
www.mhp.ua

Ректору Сумського НАУ
Ладиці В.І.

Шановний Володимире Івановичу!

На думку фахівців ПрАТ «Миронівський хлібопродукт» надані Сумським НАУ освітні програми та навчальні плани підготовки фахівців ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» за спеціальністю 181 Харчові технології, і в цілому є такі що відповідають сучасним вимогам виробництва продукції м'ясної та птахопереробної галузі. Також було розглянуто навчально-методичні комплекси, програми виробничого стажування та виробничої практики, надано рекомендації щодо їх покращення. Зауваження по цим документам, які надали фахівці нашого підприємства повністю враховані.

Студенти факультету харчових технологій Сумського НАУ під час проходження виробничої практики показують гарні теоретичні знання з фахових дисциплін, які закріплюють практично на переробних підприємствах агрохолдингу. Після проходження виробничих практик та стажувань студенти і випускники факультету харчових технологій повністю підготовлені до роботи на підприємствах м'ясної і птахопереробної галузі та відповідають вимогам сучасного виробництва.

Випускники факультету харчових технологій Сумського НАУ вже працюють на підприємстві, їх теоретична та практична підготовка на досить високому рівні, запрошуємо випускників та студентів старших курсів на вакантні посади з подальшою перспективою кар'єрного росту.

З повагою,
Головний технолог МХП

Панасюк О.Б.



Спільне українсько-великобританське товариство з
обмеженою відповідальністю

«Нива Переяславщини»

08420, Київська область, Переяслав-Хмельницький район, с. Переяславське, вул. Привокзальна, 2
тел/факс (04567) 2-81-92, e-mail: info@niva-sa.com.ua, web-sait: <https://niva-group.com> код
ЄДРПОУ 25564175

№ _____ на

№ 218 від 02.10.2018 р.

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», освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» і в цілому їх схвалюють, як такі що відповідають сучасним вимогам виробництва м'ясних продуктів. Також було розглянуто та схвалено навчально-методичні комплекси з фахових дисциплін, програми виробничого стажування та практики за цією ж спеціальністю. Зауваження по цим документам, які надали фахівці нашого підприємства враховані.

Заступник директора виконавчого
з переробної діяльності

Начальник відділу якості

Ковальов О.В.

Марченко В.М.



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»
м. Київ, МФО 334851
тел/факс (05365) 2-52-50, 2-12-51, 2-15-84

№ 174

Від 15 серпня 2019 року

Ректору
Сумського національного
аграрного університету
Ладичі В.І.

Лист-подяка

Протягом червня - серпня 2019 року студенти спеціальності 181 «Харчові технології»

Проходили виробниче стажування в ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат». Студенти були ознайомлені з виробництвом харчових продуктів на нашому підприємстві, отримали глибокі знання в галузі технології м'яса та м'ясопродуктів.

Прошу Вас оголосити подяку студентам 5 курсу за плідну працю та добросовісне виконання професійних обов'язків, а саме:

1. Почтарьовій Дар'ї Володимирівні
2. Шубіній Євгенії Андріївні
3. Балаклеїській Дар'ї Миколаївні.

Генеральний директор ТОВ
«Глобинський м'ясокомбінат»

О.В. Кузьмінський

Директор з управління персоналом
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»

Г.В. Кондакова