№ 24 від 05. 19

Ректору Сумського НАУ

Ладиці В.І.

Шановний Володимире Івановичу!

Студенти факультету харчових технологій Сумського НАУ проходили виробничу практику в закладі кафе-піцерія «Портофіно». Вони показали гарні теоретичні знання та мають практичні навички в організації виробництва та обслуговування в ЗРГ. Після проходження виробничих практик та стажувань студенти і випускники факультету харчових технологій повністю підготовлені до роботи в закладах ресторанного господарства .

Адміністрація кафе-піцерії «Портофіно»» після виробничої практики провели співбесіду із студентами факультету харчових технологій Сумського НАУ та запросили їх до співпраці.

Також адміністрація нашого закладу ретельно розглянули надані факультетом харчових технологій Сумським НАУ освітні програми та навчальні плани підготовки студентів ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» за спеціальністю 181 Харчові технології, та робили зауваження щодо цих програм. Зауваження були щодо навчально-методичних комплексів та програм виробничого стажування в організації обслуговування в ЗРГ були повністю враховані.

Зав. виробництвом Гончарова Л.М.

ФОП ЧОРНУХА МИКОЛА МИКОЛАЙОВИЧ
ФІЗИЧНА ОСОБА - ПІДПРИЄМЕЦЬ
Ідентифікаційний номер 2333311710
м. Суми

№ 10 від 09. 19

Ректору Сумського НАУ

Ладиці В.І.

Шановний Володимире Івановичу!

Фахівці кулінарної студії Ольги Краснополовой «ОК» розглянули надані факультетом харчових технологій СНАУ освітніми програми та навчальними плани підготовки студентів ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» за спеціальністю 181 Харчові технології, і в цілому їх схвалили, як такі що відповідають сучасним вимогам технології харчування та організації обслуговування в ЗРГ. Також було розглянуто та схвалено програми виробничого стажування і проходження практики за цією ж спеціальністю. Внесені зауваження були враховані.

Студенти факультету харчових технологій Сумського НАУ під час проходження виробничої практики в кулінарній студії Ольги Краснополовой «ОК» показали гарні теоретичні знання з фахових дисциплін та продемонстрували практичні навички в організації виробництва та обслуговування в ЗРГ. Після проходження виробничих практик та стажувань студенти і випускники факультету харчових технологій повністю підготовлені до роботи в закладах ресторанного господарства та є конкурентоспроможними на ринку праці.

Випускники факультету харчових технологій Сумського НАУ вже працюють в закладах ресторанного господарства, їх теоретична та практична підготовка є досить високою, тому ми запрошуємо їх для подальшої співпраці у якості зав. виробництва, адміністраторів та шеф-кухаря.

Директор Краснополова О.А

Фізична особа-підприємець Краснополова Ольга Анатоліївна Ідентифікаційний номер 3008722265 Україна м.Суми

**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
Ладиці В.І.

Лист - подяка

Протягом червня – серпня 2019 року студенти за спеціальністю 181 «Харчові технології» проходили виробничу практику 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 3 курсу за плідну працю та добросовісне виконання професійних обов'язків. а саме:

1. Клименко Валерії Олександрівні;
2. Харченко Аліні Володимирівні;
3. Москаленко Аліні Олександрівні.

Сподіваємось на подальшу плідну співпрацю та взаєморозуміння.

Генеральний директор ТОВ
«Глобинський м'ясокомбінат» О.В. Кузьмінський

Директор з управління персоналом
ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» Г.В. Кондакова