

Спеціальність G13 Харчові технології



ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
«ЗБЕРІГАННЯ, КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКА М'ЯСА»



- М'ясні продукти є головною складовою державного стратегічного запасу, а м'ясопереробна галузь, одна з основних агропромислового сектору економіки України, розвивається дуже активно і успішно.



- Майже століття коледж здійснює підготовку фахівців з переробки м'яса і виробництва м'ясних продуктів. Завдяки потужній теоретичній та практичній підготовці наші випускники успішно працюють провідними спеціалістами на підприємствах галузі по всій Україні.



- Практичні вміння здобувачі освіти за **освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса»** здобувають за допомоги потужного викладацького складу циклової комісії спеціальності **«Харчові технології»**.

- Велике значення надається практичній підготовці студентів.
- У коледжі створено виробничу лабораторію з виготовлення м'ясних продуктів, оснащену сучасним обладнанням з переробки м'яса.





- У лабораторії проводяться лабораторні заняття, гурткова робота, а також майстер-класи з виробництва ковбас, консервів та інших делікатесів.

- Студенти-технологи – активні учасники гуртків художньої самодіяльності й спортивних секцій, різноманітних конкурсів та змагань.



- М'ясопереробні підприємства Полтавщини традиційно запрошують наших випускників на роботу, гарантують достойну заробітну плату та належний соціальний захист.



**ГЛОБИНСЬКИЙ
М'ЯСОКОМБІНАТ**

м.Глобине, вул. Володимирівська, 228

- Ми ж запрошуємо до нас у коледж на навчання абітурієнтів, які прагнуть навчитися виготовляти м'ясну продукцію та мріють стати конкурентоспроможними фахівцями на ринку праці!

