

КОРОТКО ПРО КОЛЕДЖ

Навчальний заклад створено в 1928 році.

Для харчової промисловості підготовлено більше 15 тис. спеціалістів.

Серед випускників нашого коледжу доктори, кандидати технічних наук. Багато випускників працюють директорами, головними інженерами, зав. лабораторіями, техніками-технологами, начальниками цехів, очолюють приватні фірми.

Коледж є структурним підрозділом Національного університету харчових технологій (м. Київ), має статус вищого навчального закладу I рівня акредитації, здійснює підготовку спеціалістів за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Коледж має 19 лабораторій, 21 кабінет з сучасним обладнанням, приладами, гуртожиток на 350 місць, їдальню, спортивний зал, тир, кімнату силової підготовки, борцівську кімнату, спортивний майданчик.

Комп'ютерна база налічує 84 одиниці обчислювальної техніки, обладнано 7 комп'ютерних класів.

Всі комп'ютери з'єднані локальною мережею і підключені до мережі Internet. В корпусах коледжу та в гуртожитку для викладацького складу і студентів реалізований вільний доступ до мережі Internet за технологією Wi-Fi.

Традиційними в навчальному закладі є зустрічі з випускниками, дні здоров'я, спартакиади, тижні циклових комісій, виставки та інше.



Студенти мають всі можливості навчатись і змістовно відпочивати, працюють гуртки, наукові, спортивні секції, забезпечується організація культурного дозвілля молоді, працюють гуртки художньої самодіяльності.

НАША АДРЕСА:

40009, м. Суми, вул.Ярослава Мудрого
(Пролетарська), 60

тел. 61-05-21, 61-05-22

www.stpp.sumy.ua

Міністерство освіти і науки України



СУМСЬКИЙ КОЛЕДЖ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Національного університету
харчових технологій



*Поєднання традицій, досвіду
і сучасних технологій!*

КОРОТКО ПРО СПЕЦІАЛЬНОСТІ

■ Харчові технології

«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів»

Термін навчання - 3 роки 10 місяців.

Кваліфікація - технік-технолог з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.



Молодший спеціаліст готується для роботи на підприємствах харчової промисловості (хлібозаводах, кондитерських, макаронних фабриках, харчоконцентратних підприємствах, заводах продтоварів) на посадах технолога, начальника цеху, майстра.



■ «Виробництво харчової продукції»

Термін навчання – 3,5 роки.

Кваліфікація – технік-технолог з технології харчування.



Молодший спеціаліст готується для роботи у закладах харчування на посадах техника-технолога, завідувача виробництва, шеф-кухаря, адміністратора залу та інші.

■ Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології

Термін навчання - 3 роки 10 місяців.

Кваліфікація – електромеханік.

Молодший спеціаліст готується для роботи в цехах і лабораторіях метрологічної служби підприємств, відділах головного механіка та головного енергетика на підприємствах харчової промисловості, а також в науково-дослідних і проектно-конструкторських організаціях на посадах начальника цеху, дільниці, метролога, майстра по ремонту електронних приладів, мікропроцесорної техніки та засобів автоматизації.

■ Комп'ютерна інженерія

Термін навчання - 3 роки 10 місяців.

Кваліфікація – технік обчислювального центру.

Молодший спеціаліст готується для роботи на підприємствах, в установах на посадах начальника обчислювального (інформаційно-обчислювального) центру; техника обчислювального (інформаційно-обчислювального) центру; оператора електронно-обчислювальних машин; помічника системного адміністратора; техника - регулювальника обчислювального центру; техника з програмного забезпечення; техника електронної апаратури.



Після закінчення коледжу випускники мають можливість продовжити навчання у Національному університеті харчових технологій м.Київ (IV рівень акредитації), в Сумській філії Національного університету харчових технологій, що діє на базі коледжу та отримати повну вищу освіту за спорідненою спеціальністю і скороченим терміном навчання.

У коледжі працюють підготовчі курси для учнів 9-х класів загальноосвітніх шкіл.