

**Відгук про проходження практики
здобувачами освіти «Тернопільського фахового коледжу
харчових технологій і торгівлі»
за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних
виробів і харчоконцентратів»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

ПрАТ «Тера» тісно співпрацює з навчальними закладами у сфері підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості. У межах цієї співпраці на базі нашого підприємства проходять навчальну та технологічну та переддипломну практику здобувачі освіти спеціальності 181 «Харчові технології».

Під час практики здобувачі освіти демонструють належний рівень теоретичної підготовки та зацікавленість у здобутті практичних навичок. Вони беруть участь у виробничих процесах, ознайомлюються з сучасним обладнанням, технологіями та стандартами якості, що застосовуються на підприємстві.

Практиканти дотримуються правил техніки безпеки, санітарно-гігієнічних вимог і дисципліни на робочому місці.

Особливо слід відзначити, що більшість здобувачів освіти виявляють ініціативність, відповідальність і здатність до швидкого навчання, що є важливим для успішного працевлаштування у галузі. ПрАТ «Тера» високо оцінює підготовку студентів і відзначає позитивний вплив проходження практики на їхній професійний розвиток.

Директор ПраТ «Тера»



Олександр МАМАЙ