

Технология мяса и мясных продуктов



Технолог мяса и мясных продуктов



Это специалист, занимающийся разработкой, производством и контролем качества мяса, мясной продукции, организующий работу структурного подразделения на предприятиях пищевой промышленности.

Технолог отвечает за всю производственную цепочку: от приёма сырья до выпуска и реализации готовой мясной продукции. Конечным продуктом технолога можно считать — выпуск продукции высокого качества по доступным ценам с заданными технологическими и потребительскими свойствами и безопасной для здоровья людей.

Срок обучения

- на базе 9 классов – 3 года 10 месяцев
- на базе 11 классов – 2 года 10 месяцев

Чему научат?

- организовывать и вести технологические процессы производства мяса и мясных продуктов из животного сырья (скота, птицы и кроликов);
- контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- производить колбасные изделия, копченые изделия и полуфабрикаты;
- обеспечивать работу технологического оборудования в различных цехах;
- планировать выполнение работ и основные показатели производства;



- организовывать работу коллектива (рабочей группы, бригады, цеха);
- вести учетно-отчетную документацию;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям (жиловщик мяса и субпродуктов, обвальщик мяса, изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)

Итак,

- ✓ У вас есть аттестат об основном общем или среднем общем образовании?
- ✓ Вам нравится готовить?
- ✓ Вы являетесь творческим человеком?
- ✓ У Вас богатое воображение?
- ✓ Хотите постоянно развиваться и совершенствоваться?
- ✓ Мечтаете открыть своё дело?



***Педагогический коллектив техникума
ждёт Вас
и готов помочь в осуществлении
Ваших желаний!***

Остались вопросы?

*Подробная информация на нашем сайте:
Техникум-пищевой-промышленности.рф*