



# Будущее мясной индустрии Специальность 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Студенты специальности «Технология мяса и мясных продуктов» — новое поколение специалистов, готовых к работе на предприятиях

ЯРМАРКА ВАКАНСИЙ

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ

# Наша специальность

«Технология мяса и мясных продуктов» — это комплексная подготовка, объединяющая глубокие теоретические знания и практические навыки для работы в современной мясной индустрии.



Биология и  
химия

Микробиология

Технология  
переработки

Нормативная  
база

КУРС 1

# Фундамент знаний

Студенты первого курса формируют прочную теоретическую базу и осваивают основы контроля качества сырья и гигиенических стандартов производства.



## Органолептическая оценка

Определяем основные показатели качества мяса



## Санитария и гигиена

Изучаем требования к чистоте и безопасности на производстве



## Ознакомительная практика

В учебно-производственном цехе, знакомимся с процессом



КУРС 2

# Технология в действии

Технологические карты

Контроль качества готовой продукции

Работа с оборудованием

Процессы производства



# Практика: от теории к производству

Практические занятия — неотъемлемая часть обучения. Студенты закрепляют навыки работы с оборудованием для переработки мяса и производства колбас непосредственно в учебном цехе, а затем переходят к работе на реальных предприятиях.



## Учебный цех

Освоение оборудования и отработка технологических операций под руководством преподавателей

## Профильные предприятия

Производственная практика на действующих мясоперерабатывающих предприятиях

# Самостоятельная работа на производстве



Студенты третьего курса самостоятельно выполняют операции технологического процесса и контролируют производство широкого ассортимента мясных продуктов.

## 1 Оптимизация процессов

Повышаем качество и снижаем себестоимость продукции

## 2 Разработка рецептур

Участвуем в создании новых продуктов и проведении испытаний

## 3 Лабораторное оборудование

Осваиваем современные методы анализа и контроля

# Производственная практика 3 курса

## Профильные предприятия

Практика проходит на действующих мясоперерабатывающих предприятиях региона, где студенты погружаются в реальный производственный процесс

## Лабораторные исследования

Работа с современным лабораторным оборудованием для контроля качества и проведения испытаний продукции

## Решение задач

Участие в решении реальных производственных задач и оптимизации технологических процессов совместно с технологами предприятия



КУРС 4

# Готовые специалисты

В рамках программы СПО «Профессионалитет» студенты 4 курса уже получили дипломы и успешно применяют знания на практике. Это специалисты, готовые к самостоятельной работе.



## Бизнес-планирование

Разрабатываем бизнес-планы для новых продуктов и проводим экономический анализ эффективности производства, понимаем сезонность производства и умеем адаптировать технологические процессы под спрос покупателей.

## Управление участком

Организуем и контролируем работу производственного участка, знаем требования к маркировке и упаковке

## Нормативная база

Свободно работаем с ГОСТами, ТУ и СанПиНами

# Наши компетенции: путь от курса к курсу



Каждый курс — это новый уровень ответственности и профессиональных навыков. Наши выпускники выходят на рынок труда с реальным опытом работы на производстве.

# Наши достижения:



# Готовы к сотрудничеству

Мы уверены, что наши знания, навыки и стремление к профессиональному росту сделают нас ценными сотрудниками.



## 🎓 Теоретическая база

Глубокие знания в биологии, химии и технологии

## 🏭 Практический опыт

Реальная работа на производстве с первого курса

## 🤝 Открытость

Готовность учиться, расти и вносить вклад



Студенты



Работодатели