

Специальность "ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ"

Квалификация выпускника: технолог.

Форма обучения: очная.

Срок обучения на базе основного общего образования (9 классов): 3 года 10 месяцев.

Выпускник, осваивающий образовательную программу, по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Производство и первичная обработка продукции растениеводства;
- Производство и первичная обработка продукции животноводства;
- Хранение, переработка, предпродажная подготовка и реализация сельскохозяйственной продукции;
- Управление работами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В свою очередь, технолог со средним профессиональным образованием - это начальный этап в карьере, для развития которой специалисту необходимо получить высшее профильное образование по направлениям: «Продукты питания животного происхождения», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Зоотехния».

Основные дисциплины

♦ Технологии производства продукции растениеводства ♦ Технологии производства продукции животноводства ♦ Технологии хранения, транспортировки и реализации сельскохозяйственной продукции ♦ Управление структурным подразделением организации и другие.

Кем работать?

♦ Технолог сельскохозяйственного производства ♦ Маркетолог ♦
Оценщик ♦ Товаровед ♦ Бариста ♦ Заготовитель ♦ Мастер ♦ Специалист по
качеству ♦ Мастер и другие.

Чему научат:

- Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства.
- Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья.
- Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.
- Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.
- Организовывать работу трудового коллектива.

Где работать?

Пищевые производства: мясо-молочные комбинаты, молокоперерабатывающие предприятия, кондитерские фабрики, хлебопекарни и макаронные заводы, консервные заводы, а также заводы по производству напитков.

Востребованы технологи и на заводах по производству пищевых кислот, хлебопекарных и спиртовых дрожжей в лабораториях различных отраслей промышленности, а также в пунктах общественного питания (кафе, ресторанах, суши-барах и другое).