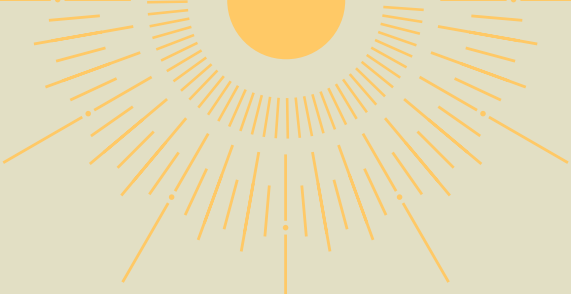


СПЕЦИАЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВО
МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ ОБЩЕЕ
ПОНЯТИЕ О МЯСЕ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ
ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ
СВОЙСТВ МЯСА, МИКРОБИОЛОГИЯ
МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ,
МИКРОФЛОРА МЯСА И
МЯСОПРОДУКТОВ, ИЗМЕНЕНИЯ
МЯСА ПРИ КОПЧЕНИИ И СОЛЕНИИ,
ИЗМЕНЕНИЯ МЯСА ПРИ
ОХЛАЖДЕНИИ И ЗАМОРОЗКИ,
МИКРОФЛОРА КИШЕЧНИКА И
КОЖИ, СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ, КОЛБАСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, МЯСНЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ТРЕБОВАНИЯ
К КАЧЕСТВУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

БУДУЩИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ
НАУЧАТСЯ КОНТРОЛИРОВАТЬ И
ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ВНЕДРЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В
МЯСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ,
РАЗЛИЧАТЬ ОСНОВНЫЕ И
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ
И МЯСОПРОДУКТОВ, ВЛАДЕТЬ
ТЕХНОЛОГИЕЙ РАЗДЕЛКИ И
РАЗДЕЛКИ МЯСА ОДНОГО ВИДА
ЖИВОТНЫХ, ОПРЕДЕЛЯТЬ
ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И
ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МЯСА,
ЗНАТЬ ПРАВИЛА И ТЕХНОЛОГИЮ
ПРЕДУБОЙНОГО СОДЕРЖАНИЯ
УБОЙНОГО СКОТА, ТРЕБОВАНИЯ,
ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ
МОЛОДНЯКА



ДОКУМЕНТЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ
ПОСТУПЛЕНИЯ В КОЛЛЕДЖ

- ЗАЯВЛЕНИЕ
- АТТЕСТАТ
- ФОТО РАЗМЕРОМ 3 * 4

**СРОК ПРИЕМА ЗАЯВЛЕНИЯ
20 ИЮНЯ-20 АВГУСТА**

ЗАЧИСЛЕНИЕ В КОЛЛЕДЖ
ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА БАЗЕ 9-11
КЛАССОВ НА ОСНОВАНИИ
СРЕДНЕГО БАЛЛА АТТЕСТАТА ПО
ОБЩИМ И ПРОФИЛЬНЫМ
ПРЕДМЕТАМ.



ГОРОД УРАЛЬСК, УЛИЦА
Н. НАЗАРБАЕВА 215А



8 702 830 26 16
(7112) 51 35 31



wketc@mail.ru



07210100-
**производство мяса и
мясопродуктов**

КВАЛИФИКАЦИЯ: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ

СРОК ОБУЧЕНИЯ:
НА БАЗЕ 11 КЛАССА 2 Г. 10 МЕС
НА БАЗЕ 9 КЛАССА 3 Г. 10 МЕС

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФИЛЬНОГО ПРЕДМЕТА:
ХИМИЯ





ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ
ПРОВОДЯТСЯ В
ЛАБОРАТОРИИ
БИОТЕХНОЛОГИИ И
НАУЧНЫХ
ИССЛЕДОВАНИЙ
ИМ.ЖАНГИР ХАНА И В
СХПК «МАЯК».



ДОСТИЖЕНИЯ СТУДЕНТОВ

УЧАЩИЕСЯ ПРОХОДЯТ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ И
ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ В «КУБЛЕЙ»,
ЖШС «ЖАЙЫҚ АГРО LTD»,
ЖШС «УРАЛЬСКИЕ
КОЛБАСЫ», ЖШС
«ИМАНОВСКИЕ
ПЕЛЬМЕНИ»



ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ
В ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
УЧРЕЖДЕНИИ ТОО «КУБЛЕЙ»

