

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Поздравляем! Ты выбрал интересную и нужную специальность

Ты будешь контролировать технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий на автоматизированных линиях, обеспечивать режим работы оборудования.

Сейчас мы расскажем, чему ты научишься, кем и где сможешь работать, какие навыки нужны для успешной карьеры по специальности.

ТЫ ПОЛУЧИШЬ НАВЫКИ

- Заготовка сырья по заданной рецептуре: замешивание теста, разделывание теста, формирование и выпечка
- Организация процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- Расчет производственных рецептов
- Эксплуатация основных видов оборудования
- Проведение лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов, готовых изделий

ГОСТЕПРИИМСТВО



> 2000
РАБОЧИХ МЕСТ



78%
ПОЛНЫЙ
ДЕНЬ

22%
СМЕННЫЙ
ГРАФИК

Технологические тренды

Цифровая трансформация и роботизация бизнес-процессов

Отраслевые тренды

Фокус на импортозамещение

По этой специальности на рынке > 100 вакансий

РАЗМЕР ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

Уже в первый год работы ты сможешь получать 50 тыс. руб., а через 5 лет твой доход повысится



КЕМ ТЫ СМОЖЕШЬ РАБОТАТЬ?

Технолог может работать на ведущих предприятиях по производству хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, а также в небольших пекарнях, кондитерских

Примеры вакансий:



Технолог кондитерского производства



Начальник смены пищевого производства



Помощник начальника пекарни