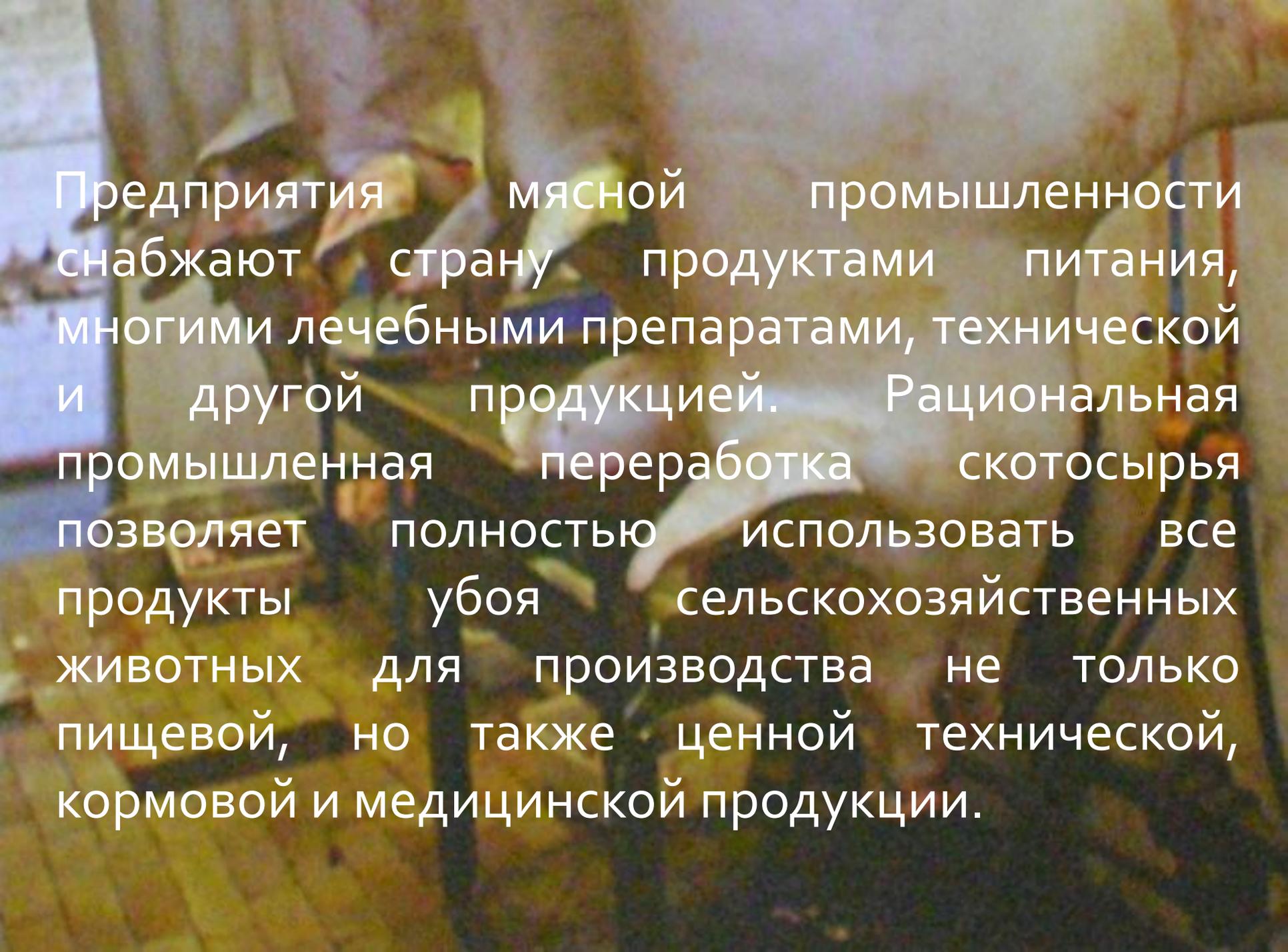


МОЯ БУДУЩАЯ ПРОФЕССИЯ



Введение

Перед правительством стоит задача: модернизация страны. А это значит реформа управления, введение новых технологий в промышленное и пищевое производство. Для того, чтобы стать профессионалом, иметь широкий кругозор, позволяющий находить решения проблем, возникающих в повседневной практике. Я решила поступать в Северо-Кавказский Государственный Технический Университет на факультет «Технология мяса и мясных продуктов».



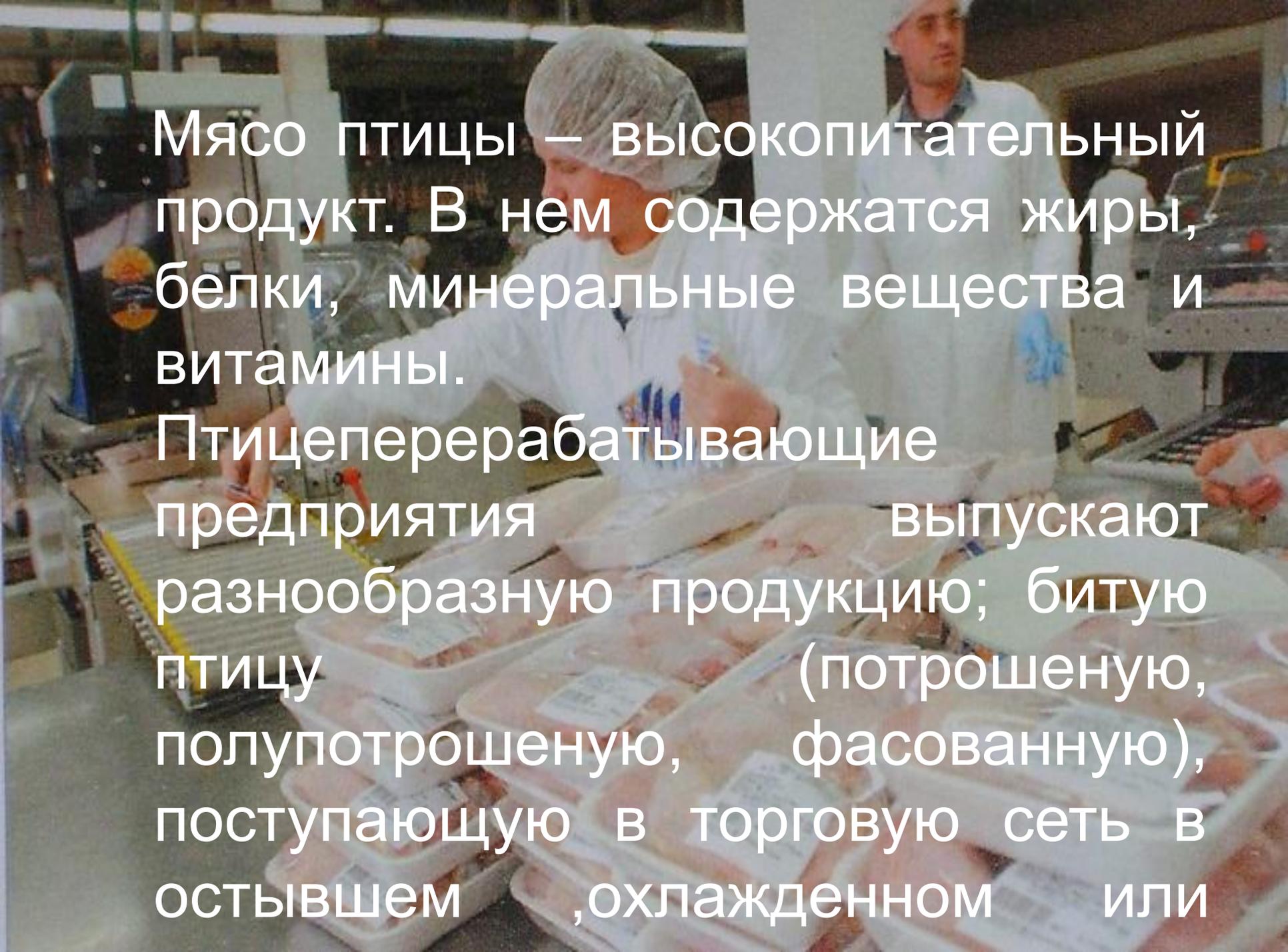
Предприятия мясной промышленности снабжают страну продуктами питания, многими лечебными препаратами, технической и другой продукцией. Рациональная промышленная переработка скотосырья позволяет полностью использовать все продукты убоя сельскохозяйственных животных для производства не только пищевой, но также ценной технической, кормовой и медицинской продукции.



Технологическая инструкция устанавливает требования к сырью и материалам, используемым для изготовления продукта, рецептуру, перечень и последовательность выполнения технологических операций и процессов с указанием условий и режимов выполнения, нормативы расходования сырья и материалов и выхода готовой продукции. Точное выполнение технологических процессов, экономия сырья, выполнение и перевыполнение нормативов по выходам решающим образом скажутся на экономике предприятия.

Мясо представляет собой один из важнейших компонентов в рационе человека. Оно является одним из основных источников калорий. Так, при средней суточной потребности человека, составляющей около 3000 калорий, 1 кг мяса даёт от 1000 до 3500 калорий. Калорийность зависит от разновидностей и сортов мяса его состава в



A photograph of a poultry processing plant. In the foreground, a worker wearing a white lab coat and a hairnet is focused on packaging meat into white plastic trays. The trays are stacked on a conveyor belt. In the background, another worker in a white lab coat and hairnet is visible, standing near a piece of machinery. The overall environment is clean and industrial.

Мясо птицы — высокопитательный продукт. В нем содержатся жиры, белки, минеральные вещества и витамины.

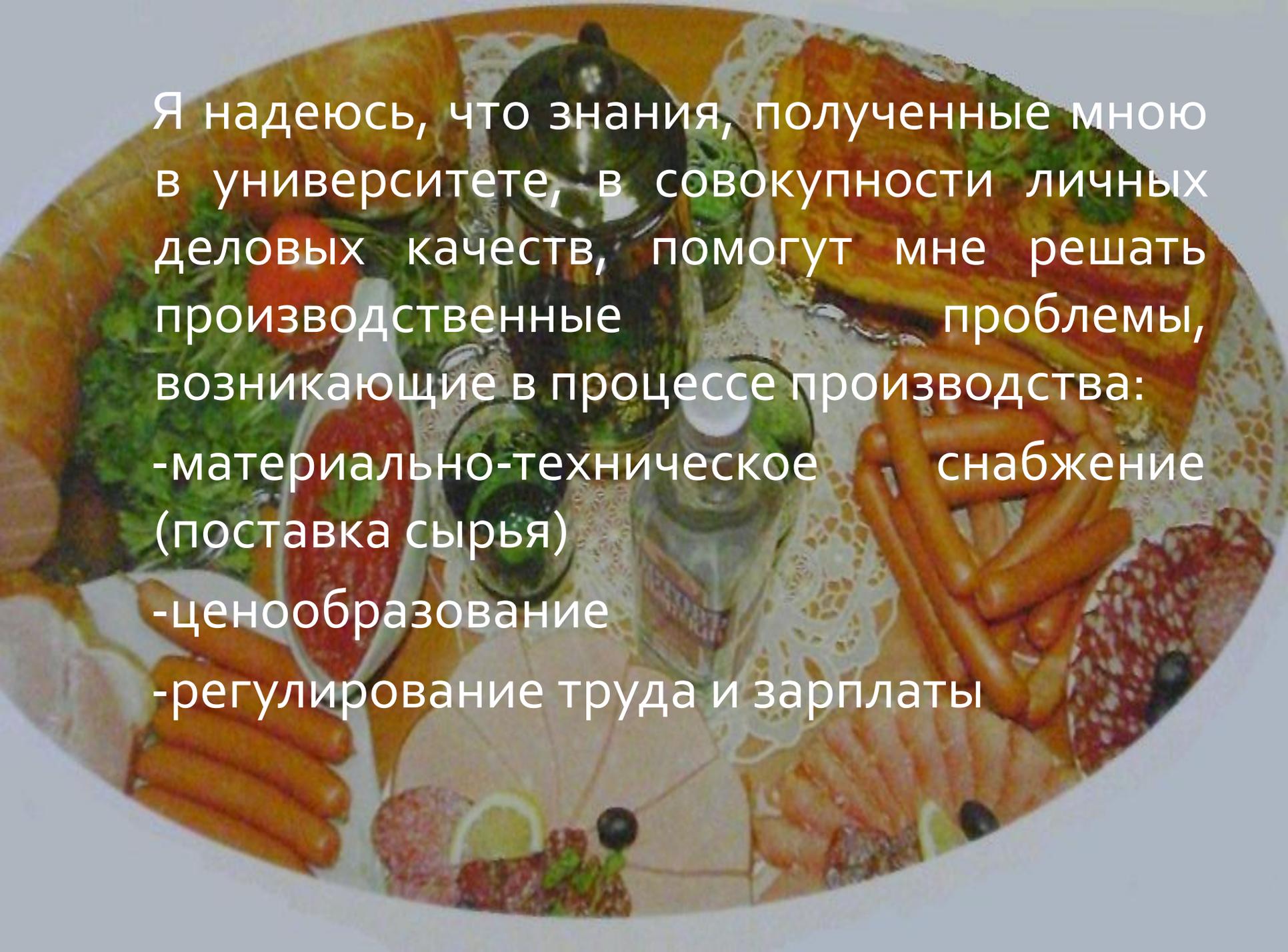
Птицеперерабатывающие предприятия выпускают разнообразную продукцию; битую птицу (потрошеную, полупотрошеную, фасованную), поступающую в торговую сеть в остывшем, охлажденном или

Развитие птицеперерабатывающей промышленности за последние годы характеризуется внедрением прогрессивной технологии и новой техники, в результате чего обработка птицы, производство мяса, обработка перо - пухового сырья и отходов в основном механизированы. Это позволило птицеперерабатывающим предприятиям увеличить выпуск и улучшить качество продукции, повысить культуру производства.



A group of people, including men and women, are walking through a large industrial facility. They are wearing white lab coats and blue shoe covers. The background shows a complex wooden frame structure, likely part of a large building under construction or a specialized industrial plant. The text is overlaid on the image, providing a message about the role of modern technologists in supporting small private households and mini-factories for agricultural processing.

Мы, молодое поколение современных технологов, должны активнее пропагандировать и претворять в жизнь на селе мелких частных хозяйств, мини-заводов по переработке сельскохозяйственной продукции. Иначе будет деградировать и исчезать уклад сельской жизни, что чревато для страны самыми тяжелыми последствиями. Такое положение надо энергично выправлять, если мы хотим есть свой хлеб, качественное мясо и молоко по доступной цене.



Я надеюсь, что знания, полученные мною в университете, в совокупности личных деловых качеств, помогут мне решать производственные проблемы, возникающие в процессе производства:

- материально-техническое снабжение (поставка сырья)

- ценообразование

- регулирование труда и зарплаты









Спасибо за внимание!