

Будущие технологи пищевой промышленности познакомились с производством мясных деликатесов



Студенты 2 курса направления «Продукты питания животного происхождения» под руководством доцентов ВШБиПП **Елена Владимировны Трухиной** и **Нatalьи Валерьевны Барсуковой** посетили мясоперерабатывающее предприятие ООО «Анком». Выезд прошел в рамках практического занятия, посвященного знакомству будущих технологов с их профессией.



Генеральный директор ООО «Анком» Виталий Елфимов провёл для студентов экскурсию по производственным цехам. Студенты увидели ключевые стадии технологического процесса — непосредственно изготовление колбасных изделий, упаковка и маркировка. Ребята могли задать вопросы о технологических режимах, особенностях рецептур и контроле качества на каждом этапе.



Заведующая лабораторией контроля качества **Ирина Гришина** показала студентам, как на современном оборудовании проводятся микробиологические и физико-химические исследования сырья и готовой продукции.



Финалом мероприятия стала дегустация продукции предприятия, позволившая будущим специалистам на практике оценить органолептические свойства колбасных изделий.

Руководители экскурсии отметили высокий уровень организации мероприятия и поблагодарили руководство ООО «Анком» за сотрудничество.

«Для студентов второго курса особенно важно формировать представление о работодателе. ООО "Анком" — это пример современного предприятия, где востребованы именно их навыки. Такие выездные занятия мотивируют ребят глубже изучать профильные дисциплины», — прокомментировала поездку доцент Елена Трухина.

Ребята высказали пожелание сделать подобные выезды регулярными, отметив, что они

обладают большой практической ценностью и помогают формировать профессиональные компетенции.

Визит завершился обсуждением возможных стажировок и прохождения производственной практики на базе ООО «Анком». Стороны договорились о дальнейшем сотрудничестве в рамках учебного процесса.