

ОПП «ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ» – ЦЕ **УНІКАЛЬНА** МОЖЛИВІСТЬ ОПАНУВАТИ В ОДНІЙ ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ ТРИ ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ ДЛЯ САМОРЕАЛІЗАЦІЇ!

Протягом останніх років в усьому світі зросла цікавість споживачів до здорового способу життя.

Здоров'я та краса внутрішнього передбачає вживання високоякісних та безпечних продуктів харчування, виготовлених за інноваційними технологіями згідно принципу «від лану – до столу» підприємствами індустрії харчування

Здоров'я та краса зовнішнього передбачає використання високоякісної натуральної косметики, виробленої із застосуванням інноваційних інгредієнтів підприємствами індустрії краси.

Лише синергія індустрії харчування та індустрії краси дозволяє нам бути по-справжньому здоровими та красивими!

ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Робота технолога молочного підприємства полягає у виробництві молочних продуктів, а також контролі їх якості й безпечності.



ТЕХНОЛОГІЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ



Технолог олійно-жирової продукції відповідає за якість рослинних, тваринних жирів і продуктів харчування, які виготовляють на їх основі. Він стежить за дотриманням рецептури і технологічними процесами, контролює кількість продукції, що випускається, займається організаційними моментами.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ



Технолог з виробництва косметичної продукції – перспективна професія, яка сьогодні дозволить фахівцю як працювати на сучасному парфумерно-косметичному підприємстві, так і організувати власний бізнес із виробництва ексклюзивної лінії косметики – шампунів, гелів, кремів, тоніків, лосьйонів, скрабів, дезодорантів та інших косметичних засобів, а також унікальних сировинних інгредієнтів для їх виробництва на основі молочної та олійно-жирової сировини



Практичне навчання студентів ОПШ «ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПРОДУКТІВ ДЛЯ ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

Виробниче навчання здобувачів освіти проводиться у вигляді технологічної навчальної практики на протязі 4 місяців один раз на тиждень, на підставі укладеного договору.

Подальше навчання супроводжується практиками на молочні, олійно-жирові підприємства та підприємства з виготовлення косметичних засобів міста та області.



Здобувачі освіти проходять виробничу практику на підприємствах з можливістю майбутнього працевлаштування.



Базові підприємства практичного навчання:

ТОВ «ГОРМОЛЗАВОД» – вже багато років завод об'єднує сучасні технології з традиційною рецептурою виробництва молочної продукції.

ТОВ «МУККО» – молочна ферма з молокопереробним заводом.

ТМ «Європейська сироварня» (ФОП Корнюшенко Н.В.) - міні підприємство з виготовлення крафтових сирів.

Компанія «ТЕРРА ФУД» – одна із найсучасніших у Східній Європі та перший в Україні завод (Білоцерківський молочний комбінат) із випуску продукції з незбираного молока, що відповідає нормам Міжнародної молочної федерації та директивам Європейського Союзу.

ТДВ “ЗОЛОТОНІСЬКИЙ МАСЛОРОБНИЙ КОМБІНАТ” – підприємство з виробництва сухих молочних сумішей та масла

Компанія Лакталіс Україна – це підрозділ міжнародної групи Lactalis – світового лідера з виробництва сирів і молочної продукції.

ТОВ «АВА» Одеський завод кісточкових олій – є виробником рослинних олій.

ТОВ «ДЕЛЬТА ВІЛМАР УКРАЇНА» – до структури компанії входять два заводи – один з переробки тропічних олій, інший – з переробки олійних культур, а також комплекс з перевалки рослинних олій в порту Южний.

Kernel Holding S.A. – провідний у світі та найбільший в Україні виробник та експортер соняшникової олії, ключовий постачальник сільськогосподарської продукції з регіону Чорноморського басейну на світові ринки.