

1. Изучить структуру организации и основной технологический процесс.
2. Познакомиться с технологией производства мясной продукции и обеспечением ее качества в процессе изготовления.
3. Изучить рецептуру продукции.
4. Проанализировать степень эффективности организации производственного процесса на предмет его оптимизации и устройства рабочих мест.
5. Принять участие в оформлении договора поставок продукции.