



Специальность: **Технология мяса и мясных продуктов**



Квалификация: **Техник-технолог**



В ходе обучения учащиеся осваивают знания и практические умения по осуществлению, организации и управлению технологическими процессами производства, изготовлению продуктов из мясного сырья, их оптимизации на основе системного подхода и использования, современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья.

Учащиеся изучают состав и свойства сырья и продуктов, процессы, связанные с их переработкой технологические, химические, биохимические, физические и микробиологические, способы контроля и управления этими процессами; оборудование; нормативно-техническую документацию, системы стандартизации и сертификации, методы и средства испытания и контроля качества сырья и готового продукта.

Квалификационная характеристика выпускника: Выпускник должен быть готов к организации и ведению технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.

Объекты профессиональной деятельности техника-технолога: скот всех видов, птица и кролики; продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры; сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья; готовая мясная продукция, пищевая продукция народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир; технология и технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов и пищевой продукции народного потребления из животного сырья; процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевой продукции народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

Сфера профессиональной деятельности. Осуществляется на предприятиях различной формы собственности мясоперерабатывающие предприятий (мясокомбинаты, колбасные цеха, цеха по производству полуфабрикатов, мясоконсервные заводы); хладокомбинаты; предприятия общественного питания (рестораны, кафе и др.)

Форма обучения: *Очная* на базе 9 кл – 3 г.10 мес.

За подробной информацией обращаться: г. Уссурийск, ул. Советская, 33. ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ: тел. (4234) 32-80-64

Все иногородние студенты обеспечиваются общежитием.

Официальный сайт: www.agrteh.ru