



Специальность: **Технология продуктов питания животного происхождения**

Квалификация: **Техник-технолог**

Здоровое питание – основа здоровья нации. В технологии производства мяса и мясных продуктов нет мелочей, любое отступление от рецептуры, технологических параметров производства может привести к браку продукции. Конечная цель работы технолога мяса и мясных продуктов – выпуск продукции высокого качества, сохранение здоровья людей.

Область профессиональной деятельности: Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.



Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ❖ организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
- ❖ обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Техник-технолог может работать на сельскохозяйственных и мясоперерабатывающих предприятиях различной формы собственности (мясокомбинаты, колбасные цеха, цеха по производству полуфабрикатов, мясоконсервные заводы), а также на предприятиях общественного питания.

В рамках получения основной специальности обучающиеся получают рабочую профессию «Обвальщик мяса», а также могут **дополнительно освоить следующие рабочие профессии:**

- ✓ Изготовитель мясных полуфабрикатов;
- ✓ Тракторист категории «С», «D», «F».

Обучающимся предоставляется возможность дополнительного образования по программе повышения квалификации: **«Санитарно-ветеринарная экспертиза мяса и мясных продуктов».**

*Форма обучения: Очная на базе 9 кл. – 2 г. 10 мес.,
заочная на базе 11 кл. – 3 г.10 мес.*