

# Специальность «Технология мяса и мясных продуктов»

## Нормативный срок обучения

На базе 9 классов - 3 года 10 месяцев (очно)

На базе 11 классов - 2 года 10 месяцев (очно)

**Квалификация:** техник-технолог

**Область профессиональной деятельности выпускников:** организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.



**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

- 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 и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

**Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:**

- ✓ Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- ✓ Обработка продуктов убоя.
- ✓ Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- ✓ Организация работы структурного подразделения.
- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
  - Аппаратчик термической обработки мясопродуктов
  - Жилец мясного цеха
  - Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
  - Обвальщик мяса
  - Подготовитель пищевого сырья и материалов