

Описание специальности
«ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ»

19.02.08



Техник - технолог участвует в организации и проведении технологических процессов, проводит входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, контролирует производство полуфабрикатов. Принимает участие в разработке технической документации, осуществляет контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил, стандартов ИСО; участие в разработке новых видов мясной продукции и технологий в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе научных исследований.

Должен знать

Необходима хорошая подготовка по физике, химии, технологии производства и переработки мяса, основ безопасности и жизнедеятельности, промышленной санитарии. Специалист должен знать особенности сырья, основные требования действующих стандартов и другой нормативной документации. Должен знать состав и физико-химические свойства мяса и вырабатываемых мясных продуктов, устройство и правила обслуживания оборудования.

Квалификация выпускника базовой подготовки – **техник-технолог**

Квалификация выпускника углубленной подготовки – **старший техник-технолог**

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (СПО по ППСЗ) при очной форме обучения:

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

Нормативный срок освоения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышает на один год срок освоения СПО по ППССЗ.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой и углублённой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

Срок получения СПО по ППССЗ по очно-заочной и заочной формам обучения увеличивается: на базе среднего общего образования - не более чем на год; на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

