

19.02.12 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Форма и сроки обучения: очно – 2 г. 10 мес.



Общая характеристика специальности «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Техник-технолог продуктов питания – это руководитель среднего звена, специалист по организации и ведению

технологических процессов производства мяса, колбасных изделий, мясных консервов, полуфабрикатов из мяса и птицы, а также контролю по эффективному использованию технологического оборудования и рациональному использованию сырья и материалов.

Современная пищевая промышленность немыслима без мясообработывающей отрасли. Технологи мясной промышленности осуществляют технологический процесс по изготовлению фарша, полуфабрикатов, колбасных изделий и деликатесов.

Медицинские противопоказания – работа не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, почек и мочевыводящих путей, опорно-двигательного аппарата (затрудняющими передвижение), нервной системы, имеющим пониженные показатели зрения и слуха, [аллергию](#).

РАБОТА и КАРЬЕРА:

Технологи мясного производства могут найти себе место на **любом промышленном предприятии соответствующей отрасли.**

- Технолог по переработке мяса
- Техник по производству мясных продуктов
- Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы
- Фаршесоставитель
- Формовщик колбасных изделий
- Оператор автомата по производству полуфабрикатов и др.

Базовое предприятие, с которым сотрудничает Набережночелнинский технологический техникум в рамках Федерального проекта «Профессионалитет» – ООО «АГРОСИЛА. Челны-МПК».