



Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»

19.02.08

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ



ООО «Центр
сертификации и
качества»



Срок освоения программы специальности:
на базе основного общего образования (9 кл.) – 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная (бюджет)

Квалификация: Техник-технолог

Профессиональная подготовка:

12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса и птицы

15141 Обвальщик мяса

Уровень получаемого образования:

Специалист среднего звена

Вступительные испытания: нет





Назначение специальности

Организация и ведение технологических процессов производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья. Основные профессиональные компетенции выпускника: приёмка и первичная переработка скота, птицы и кроликов, производство колбасных, копчёных изделий, полуфабрикатов, приготовление блюд в общественном питании, организация работы структурного подразделения.

Обучающийся по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» готовится к следующим видам деятельности

- первичная переработка скота всех видов, птица и кролики;
- обработка продуктов убоя, в том числе мясного, кишечного, эндокринно-ферментного сырья;
- подготовка сырья, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- выпуск готовой мясной продукции;
- технология производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- использование технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- ведение процессов организации и управления производством мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья.



Особенности специальности

Технолог мясной промышленности – это специалист который планирует и организует производство, выбирает активные режимы процессов, определяет остальные характеристики выпускаемой продукции, используя современные методы контроля качества, разрабатывает и ведет техническую документацию.

Технолог целенаправленно обрабатывает сырье при таких условиях и режимах, когда потери пищевой ценности компонентов сырья (белков, жиров, витаминов, микро- и макроэлементов) будут минимальными, а продукт удовлетворяет по составу и свойствам характеристикам, предусмотренным стандартам. Руководит коллективом. Создает оборудование и отработывает технологию, которая значительно совершенствует технологические процессы и облегчает условия труда рабочих.



Условия труда

Специалисты этой отрасли работают в предприятиях мясной отрасли, и предприятиях общественного питания, а также на фабриках по переработки птицы и кроликов, и в фермерских хозяйствах. Данная работа интересна и востребована на рынке труда.



Профессионально важные качества

- крепкое здоровье
- высокая устойчивость нервной системы
- физическая сила, выносливость
- трудолюбие
- самодисциплина
- предприимчивость
- практическая смекалка и сноровка
- организаторские способности



Где работать

Профессиональное приложение умений выпускников (объекты для трудоустройства):





- Крестьянское - фермерские хозяйства по выращиванию и производству мясной продукции;
- Мясные модули по производству мясных продуктов;
- Экспедиционное сопровождение мясного сырья в торговые сети города и края;
- Реализация, монтаж и эксплуатация оборудования в предприятии мясной отрасли;
- Птицефабрики Перми и области;
- Мясокомбинаты Перми и области;
- Предприятия по переработке мяса птицы и кроликов;
- Агрофирмы области;
- ООО РЕАЛ-продукт;
- Цех полуфабрикатов торговых сетей «Виват», «Семья», «Добрыня» ЗАО «Алендвик».

Где продолжить обучение

- Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова г. (филиал) Пермь
- Пермская Государственная Сельскохозяйственная Академия имени Академика Д.Н.Прянишникова



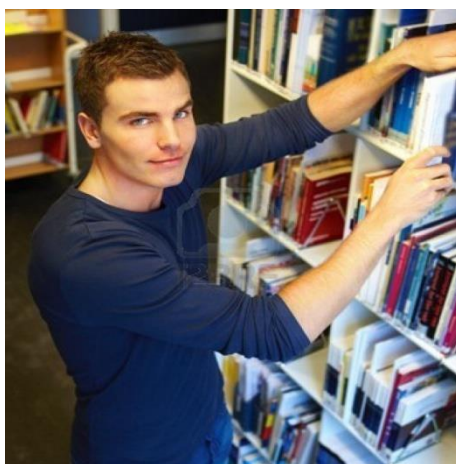
Базы практик

	Производство в магазинах сети Семья
	Производство в магазинах сети «Алендвик»
	Производство в магазинах сети Ват
	Мясокомбинат город Кунгура, Перми, Краснокамска, Нытвы



Изучаемые дисциплины

Основы философии
История
Психология общения
Иностранный язык
Физическая культура
Математика
Экологические основы природопользования
Химия
Инженерная графика
Техническая механика
Электротехника и электронная техника
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
Автоматизация технологических процессов
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Экономика организации
Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
Управление персоналом
Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Правовые основы предпринимательской деятельности
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
Технология обработки продуктов убоя
Технология производства колбасных изделий
Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
Управление структурным подразделением организации



-У технолога есть возможности для карьерного роста?

Можно назвать множество специалистов, которые приходили даже на рабочие позиции, потом заочно оканчивали институты, становились бригадирами, мастерами, сменными технологами, главными технологами... В идеале надо пройти все эти ступени.

-Охотно ли на производство принимают выпускников?

Принимать на работу студентов или вчерашних студентов – поступок дальновидный: руководитель заботится о будущем компании. Например, на предприятии молодые специалисты проходят стажировку, студенты – практику. К ним приглядываются, кто проявляет себя с лучшей стороны, приглашают на работу. У этих молодых людей и карьера складывается быстрее, так как азами профессии они овладевают, еще будучи студентами.

-Как проходят будни технолога?

Сначала он знакомится со сменным заданием. Проверяет количество и качество сырья. Затем общается с технической службой. Выясняет, в каком состоянии находится оборудование, не проводился ли в предыдущей смене или по ее окончании ремонт. Обязательно нужно проверить техническую оснащенность всей производственной цепочки, чтобы исключить возможные сбои. И только удостоверившись, что все в порядке, технолог раздает задание мастерам.

-Большинство технологов – женщины?

Действительно, представительниц прекрасного пола в профессии больше. Специалисты объясняют этот факт спецификой работы. Скрупулезность, исполнительность, четкое следование нормам, аккуратность – качества, которые чаще встречаются у представителей слабого пола. Однако в последнее время профессией заинтересовались и мужчины: среди абитуриентов профильных учебных заведений юношей стало значительно больше, чем 10 лет назад.

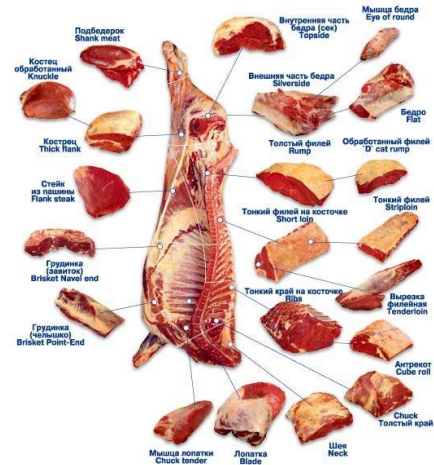


Карьера и зарплата

Недавний выпускник вуза приходит на мясокомбинат, фабрику, или небольшое предприятие на позицию мастера или младшего технолога.

Затем последовательно проходит следующие ступени: **технолог, старший технолог смены, главный технолог, начальник производства.**

Чаще всего технологи работают на одном предприятии подолгу. В этом заинтересованы как сами специалисты (приобретается опыт, без которого успешная карьера невозможна), так и руководители компаний (с уходом технолога часть профессиональных секретов может просочиться за пределы предприятия).



Профессия технолога мясных продуктов перспективна?

Очень перспективна. А в последнее время потребность нашей отрасли в высококвалифицированных технологах увеличилась. В данный момент вакансий больше, чем специалистов.



Добро пожаловать в техникум!!!