Специальность: **19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения**

Квалификация выпускника: **аппаратчик - оператор**

Основные виды деятельности:

* ведение технологического процесса производства продуктов питания молочной продукции и мороженого (по выбору);
* ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору);
* ведение технологического процесса производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) (по выбору);
* контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

Изучаемые дисциплины:

— история России,

— иностранный язык в профессиональной деятельности,

— безопасность жизнедеятельности,

— физическая культура,

— основы финансовой грамотности,

— основы бережливого производства

— основы микробиологии, санитарии и гигиены

— основы товароведения продовольственных товаров,

— охрана труда,

— техническое оснащение и организация рабочего места

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен уметь:

* производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания молочной продукции и мороженого в соответствии с эксплуатационной документацией;
* выполнять технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
* производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из мяса и колбасных изделий в соответствии с эксплуатационной документацией;
* выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;
* производить техническое обслуживание технологического оборудования при производстве продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с эксплуатационной документацией;
* выполнять технологические операции производства продуктов питания из рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с технологическими инструкциями;
* проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры);
* проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

Выпускники могут работать:

* предприятия пищевой промышленности,
* сельскохозяйственные предприятия,
* консервные комбинаты.