

## **Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**



**Форма обучения:** очная,  
бесплатная/платная

**Продолжительность обучения -**  
на базе 9 классов - 3 года 10 месяцев

**Получаемая квалификация –**  
техник-технолог

Пищевая промышленность – это одна из ключевых отраслей экономики, без которой невозможно представить жизнь современного общества. Основной ее задачей является обеспечение основных потребностей населения продуктами питания. Специальность «Технология продуктов питания животного происхождения» - это старт для будущих специалистов, которые смогут работать в жизненно важной сфере.

Специалист техник-технолог разрабатывает, внедряет и контролирует технологические процессы в сфере производства продукции животного происхождения (мясная, молочная и пр.), оптимизируя производство этой продукции по стандартам качества и безопасности.

В процессе обучения в ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж» будущие техники-технологи осваивают технологические процессы производства мясных и молочных продуктов, приобретают навыки контроля за качеством сырья и полуфабрикатов, изучают работу технологического оборудования в различных цехах, разрабатывают меры по оптимизации процессов производства продукции и ведут учетно-отчетную документацию.

Производственную практику студенты проходят на различных предприятиях пищевой промышленности Пскова и Псковской области, среди них: ООО «Псковский гормолзавод», ООО «Витомилк», ООО «Кабош».

Выпускники становятся технологами на молокозаводах, на мясных и рыбных комбинатах. Специальность позволяет работать в сельском хозяйстве и на предприятиях общественного питания. Для выпускников доступны вакансии повара, специалиста по приемке и переработке животного сырья, контролера качества продукции. Специалисты данного профиля смогут работать в лабораториях и заниматься сертификацией продуктов.