

Технология мяса и мясных продуктов

| | |
|---------------------------------------|---|
| Факультет | Химико-технологический |
| Код специальности | 6-05-0721-02 |
| Квалификация | Инженер-технолог |
| Форма получения образования | Дневная форма, заочная сокращенная |
| Сроки обучения | Дневная форма – 4 года Заочная сокращённая – 4 года |
| Вступительные испытания | Дневная форма и заочная форма (сертификаты централизованного тестирования) <ul style="list-style-type: none"> • Химия; • Математика; • Русский (Белорусский) язык. |
| | Заочная форма сокращенная <ul style="list-style-type: none"> • Аналитическая химия; • Охрана труда. |
| <u>Проходной балл в 2022 году</u> | |
| Основные изучаемые дисциплины | <ul style="list-style-type: none"> • Технология первичной переработки мясопромышленных животных • Технология переработки птицы • Основы анатомии и гистологии мясопромышленных животных • Технология производства мясопродуктов • Теоретические основы технологий производства мясопродуктов • Использование добавок в производстве мясопродуктов • Ветсанэкспертиза, санитария и радиационная гигиена в отрасли • Техническое нормирование, стандартизация, метрология и оценка соответствия в отрасли • Технология переработки рыбы и морепродуктов • Технологии новых видов продукции в отрасли • Производственный контроль в отрасли • Безопасность продукции мясопереработки |
| Основные профессиональные компетенции | <p>После подготовки по данной специальности выпускник является компетентным в решении следующих профессиональных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществления основных технологических процессов переработки мясопромышленных животных, птицы и продуктов их убоя; • производства мясных продуктов высокого качества, рациональное использование вторичного сырья, пищевых добавок; |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • осуществления технологических расчетов и составление технологических схем производства мясных продуктов; • обеспечения санитарно-гигиенических требований к производству мяса и мясопродуктов; • модификации технологических свойств белковых ресурсов животного происхождения с целью их максимального использования и умения теоретически обосновывать их; • обеспечения основных технологических процессов переработки рыбы и морепродуктов; • создания технологий новых видов мясных продуктов и расчета рецептур; • организация системы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых мясных продуктов; • обеспечения безопасности пищевой продукции; умения организовывать систему безопасности при осуществлении производственной деятельности в нормальных и чрезвычайных условиях; • по изучению и анализу отечественной и зарубежной научно-технической информации, применения и получения сведений в производстве качественных и безопасных продуктов питания в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и потребностями рынка отрасли. |
| <p>Должность на первом рабочем месте</p> | <ul style="list-style-type: none"> • инженер-технолог; • начальник цеха; • мастер цеха, отделения; • преподаватель университета, колледжа и др.; • инженер по разработке новых видов продукции; • инженер-технолог в проектной организации; • и др. |
| <p>Предприятия, на которые осуществляется распределение</p> | <ul style="list-style-type: none"> • ОАО «Брестский мясокомбинат»; • ОАО «Гродненский мясокомбинат»; • ОАО «Могилевский мясокомбинат»; • ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»; • ОАО «Бобруйский мясокомбинат»; • ОАО «Слонимский мясокомбинат»; • ОАО «Волковысский мясокомбинат»; • ОАО «Витебский мясокомбинат»; • ОАО «Калинковичский мясокомбинат»; • ОАО «Беловежский», Брестская обл, Каменецкий р-он; • ОАО «Гомельский мясокомбинат»; • ОАО «Александрийское», Шкловский р-он; • ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский», г. Фаниполь; • ЗАО «Агрокомбинат «Заря», Могилевский р-н; • ОАО «Смолевичи Бройлер»; • ООО «Велес-Мит», Минская обл., г. Молодечно; • Филиал «Юнимит» ОАО «Смолевичи Бройлер», Смолевичский р-н; • Филиал «Белмит» ЗАО «Серволюкс Агро», г. Быхов; • и др. |

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 6-05-0721-02 Производство продуктов питания из животного сырья

ПРОФИЛИЗАЦИЯ: Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов осуществляет подготовку специалистов по специальности 6-05-0721-02 Производство продуктов питания из животного сырья.

Подготовка будущих специалистов осуществляется в лабораториях, оснащённых современным технологическим оборудованием.

Заинтересованные студенты привлекаются к выполнению научных исследований по разработке научно обоснованных технологий и рецептур мясопродуктов.

Отличительной особенностью подготовки специалистов по профилизации Технология мяса и мясных продуктов является:

- обучение традиционным и инновационным технологиям переработки мяса и производства мясопродуктов высокого качества;
- овладение навыками рационального использования мясного сырья и вторичных продуктов убоя для производства мясопродуктов высокого качества;
- овладение методами и средствами управленческой деятельности, эффективной организации производственных процессов.

Выпускники профилизации Технология мяса и мясных продуктов работают по окончании университета на следующих должностях:

- инженер-технолог;
- начальник цеха;
- мастер цеха, отделения;
- преподаватель университета, колледжа и др.;
- инженер по разработке новых видов продукции;
- инженер-технолог в проектной организации;
- и др.

и имеют возможность продолжения учёбы в магистратуре и аспирантуре.

Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов осуществляет разработку научно обоснованных технологий и рецептур мясопродуктов профилактического назначения, способствующих:

- снижению и стабилизации артериального давления,
- нормализации метаболических процессов с целью недопущения накопления в организме избытка жировой ткани и холестерина,
- обеспечению безглютеновым питанием лиц, страдающих целиакией,
- детоксикации организма от тяжёлых металлов и радионуклидов,
- повышению антиокислительной защиты организма,
- обогащению рационов питания кальцием и другими минеральными веществами,
- укреплению иммунитета.

На мясоперерабатывающих предприятиях отрасли в обязанности инженера-технолога входит:

- определение технологического режима переработки сырья и выработки мясопродуктов в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации;

- контроль технологических процессов на всех стадиях изготовления продукции. В случае необходимости он вносит допускаемые нормативно-технической документацией корректировки, изменения по ходу технологического процесса, обеспечивая при этом выпуск стандартной, качественной продукции, не допуская потерь и ухудшения потребительских свойств готовой продукции;
- контроль соблюдения рецептур при производстве мясопродуктов, норм расхода сырья, вспомогательных материалов, выходов готовой продукции;
- в случае выявления нарушений технологических параметров, рецептур, выходов продукции, расхода сырья незамедлительное принятие исчерпывающих, действенных мер по устранению нарушений;
- участие в разработке новых видов продукции, новых технологий;
- участие в дегустациях, представление продукции на дегустацию;
- давать указания, задания по технологическим вопросам мастерам и требовать их исполнения;
- принимать меры к немедленному устранению причин и условий, препятствующих нормальному выполнению работы

Приглашаем активных, творческих абитуриентов получить квалификацию инженера-технолога и начать свою карьеру с мотивацией достижения высоких результатов, как наши выдающиеся выпускники:

- **Шкабров Олег Владимирович**, к.т.н., доцент, Министерство сельского хозяйства и продовольствия, начальник отдела технологий мясных и молочных продуктов;
- **Короткевич Инесса Леонидовна**, председатель Белорусского республиканского союза потребительских обществ;
- **Иванов Олег Витальевич**, генеральный директор ОАО «Гродненский мясокомбинат»;
- **Прудников Сергей Николаевич**, генеральный директор ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат»;
- **Скиба Сергей Леонович**, генеральный директор ОАО «Слонимский мясокомбинат»;
- **Лобак Елена Васильевна**, директор ОАО «Гомельский мясокомбинат»;
- **Анисенко Наталья Вячеславовна**, директор ООО «НАВИТБЕЛ»;
- **Сысой Виктория Александровна**, директор-главный технолог научно-инновационного инженерингового центра СЗАО «Серволюкс»;
- **Напреенко Татьяна Александровна**, зам. генерального директора по переработке и качеству ОАО «Минский мясокомбинат»;
- **Гесь Александр Романович**, зам. генерального директора по производству и качеству ОАО «Волковысский мясокомбинат»;
- **Лупиш Иван Владимирович**, зам. генерального директора по коммерческим вопросам ОАО «Беллакт»;
- **Масальская Анжела Васильевна**, зам. генерального директора по производству и качеству Холдинга «Могилевский мясокомбинат»;
- **Дубасова Светлана Владимировна**, помощник генерального директора Холдинга «Могилевский мясокомбинат»;
- **Федорова Наталья Евгеньевна**, зам. генерального директора по производству ОАО «Слуцкий мясокомбинат»;
- **Головко Ольга Алексеевна**, зам. генерального директора по производству СЗАО «Агрокомбинат «Колос»;
- **Казак Елена Михайловна**, зам. директора по производству ОАО «Брестский мясокомбинат»;
- **Калинкович Наталья Анатольевна**, зам. генерального директора по производству ОАО «Гродненский мясокомбинат»;
- **Хлопцова Наталья Валерьевна**, зам. директора по производству ОАО «Калинковичский мясокомбинат»;
- **Грицев Артем Владимирович**, зам. генерального директора по переработке и качеству ОАО «Агрокомбинат «Дзержинский»;

- **Сидаркович Татьяна Александровна**, зам. директора по производству ОАО «Гомельский мясокомбинат»;
- **Головко Юрий Александрович**, главный технолог ООО «Ингрибел»;
- **Кобачевская Екатерина Исааковна**, главный технолог ООО «Славянский мясокомбинат»;
- **Лукашевич Людмила Васильевна**, главный технолог ОАО «Слонимский мясокомбинат»;
- **Севостьянова Елена Николаевна**, главный технолог Филиала «Белмит» ЗАО «Серволюкс Агро»;
- **Косякова Людмила Ивановна**, начальник цеха убоя и переработки птицы ЗАО «Серволюкс Агро», а/г Межисетки;
- **Кремская Светлана Васильевна**, начальник цеха переработки мяса ЗАО «Агрокомбинат «Заря»;
- **Калтович Ирина Васильевна**, заведующий научно-организационным отделом Научно-производственного республиканского дочернего унитарного предприятия «Институт мясо-молочной промышленности» РУП «Научно-практический центр национальной Академии наук Беларуси по продовольствию», к.т.н., доцент;
- **Кондрашова Ирина Анатольевна**, председатель первичной профсоюзной организации работников БГУТ, зам. декана инженерно-экономического факультета;
- **Кучерова Екатерина Николаевна**, к.т.н., доцент кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий.