

Профессия 19.01.12

Переработчик скота и мяса

Переработчик скота и мяса должен: выполнять технологические процессы по переработке крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней; разделку туш, полутуши и четвертин на части; процесс обвалки частей туш скота (по видам); процесс жиловки субпродуктов. Выделять и подготавливать крупнокусковые полуфабрикаты для производства различных видов натуральных мясных полуфабрикатов. Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.

В результате освоения образовательной программы выпускнику присваиваются следующие квалификации: жиловщик мяса и субпродуктов, изготовитель мясных полуфабрикатов, обвальщик.

