

Технология мяса и мясных продуктов

Факультет	Химико-технологический
Код специальности	6-05-0721-02
Квалификация	Инженер-технолог
Форма получения образования	Дневная форма, заочная сокращённая
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 сокращённая <ul style="list-style-type: none"> • Аналитическая химия; • Охрана труда.
Проходной балл в 2022 году	
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 «Могилёвский 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», Могилёвский р-н; • ОАО «Смолевичи Бройлер»; • ООО «Велес-Мит», Минская обл., г. Молодечно; • Филиал «Юнимит» ОАО «Смолевичи Бройлер», Смолевичский р-н; • Филиал «Белмит» ЗАО «Серволлюкс 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:

- **Короткевич Инесса Леонидовн** – председатель Правления Белкоопсоюза;
- **Шкабров Олег Владимирович** – к.т.н., доцент, Министерство сельского хозяйства и продовольствия, начальник отдела мясной и молочной промышленности;
- **Прудников Сергей Николаевич** – генеральный директор АФПК «Жлобинский мясокомбинат»;
- **Скиба Сергей Леонович** – директор ОАО «Слонимский мясокомбинат»
- **Иванов Олег Витальевич** – генеральный директор ОАО «Гродненский мясокомбинат» (2019-2025г.г.);
- **Лобах Елена Васильевна** – директор ОАО «Гомельский мясокомбинат» (09.2023 – 04.2025г.г.);
- **Ципорин Александр Семенович** – директор ООО «Фишмэн Пауэр»;
- **Сысой Виктория Александровна** – директор-главный технолог научно-инновационного инженерингового центра СЗАО «Серволукс»;
- **Анисенко Наталья Вячеславовна** – директор ООО «НАВИТБЕЛ»;
- **Масальская Анжела Васильевна**, зам. генерального директора по производству и качеству Холдинга «Могилевский мясокомбинат»;
- **Дубасова Светлана Владимировна** – помощник генерального директора Холдинга «Могилевский мясокомбинат»;
- **Бахур Алена Михайловна** – зам. генерального директора по производству ОАО «Брестский мясокомбинат»;
- **Калинкович Наталья Павловна** – зам. генерального директора по производству и качеству ОАО «Гродненский мясокомбинат»;
- **Головко Ольга Алексеевна** – зам. генерального директора по производству СЗАО «Агрокомбинат «Колос»;
- **Хлопцова Наталья Валерьевна** – зам. директора по производству ОАО «Калинковичский мясокомбинат»;

- **Лупиш Иван Владимирович** – зам. генерального директора по коммерческим вопросам ОАО «Беллакт»;
- **Овечкина Юлия Михайловна** – зам. директора по производству УП «Глубокский мясокомбинат»;
- **Фёдорова Наталья Евгеньевна** – зам. директора по производству УП «Глубокский мясокомбинат»;
- **Головко Юрий Александрович** – главный технолог ООО «Ингрибел»;
- **Сакович Татьяна Анатольевна** – главный технолог УП «Глубокский мясокомбинат»;
- **Фролова Татьяна Михайловна** – главный технолог ОАО «Бобруйский мясокомбинат»;
- **Косякова Людмила Ивановна** – начальник цеха убоя и переработки птицы ЗАО «Серволукс Агро», а/г. Межисетки;
- **Кремская Светлана Васильевна** – начальник цеха переработки мяса ЗАО «Агрокомбинат «Заря»;
- **Калтович Ирина Васильевна** – заведующий научно-организационным отделом РУП «Институт мясо-молочной промышленности», к.т.н., доцент;
- **Малиновская Наталья Викторовна** – начальник бюро по разработке новых видов продукции ОАО «Брестский мясокомбинат»;
- **Милош Татьяна Николаевна** – начальник мясо-жирового цеха ОАО «Брестский мясокомбинат»;
- **Сидорук Екатерина Яковлевна** – начальник холодильника ОАО «Брестский мясокомбинат».
- **Кондрашова Ирина Анатольевна** – председатель первичной профсоюзной организации работников БГУТ