

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

(бакалавриат и магистратура)

Направление подготовки	Профиль	Выпускник умеет:	Вы можете предложить ему должности:
19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Бакалавриат)	Технология мяса и мясных продуктов	осуществлять контроль качества мясного сырья: вареные и копченые колбасы, сосиски, сардельки, деликатесные изделия, закусочные продукты, пельмени, копчено-вареные продукты из мяса и птицы и др.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ технолог пищевой и перерабатывающей промышленности; ✓ контролер качества и др.
19.04.03 Продукты питания животного происхождения	Биотехнология продуктов животного происхождения	осуществлять оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов,	<ul style="list-style-type: none"> ✓ эксперт по сертификации; ✓ технолог пищевой и перерабатывающей промышленности; ✓ заведующий пищевым

(Магистратура)		использовать микробиологические технологии в переработке сельскохозяйственной продукции.	производством; ✓ зав. лаборатории по оценке качества сырья или готовой продукции и др.
----------------	--	--	---