



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Факультет пищевых технологий

Кафедра технологии мясных и молочных продуктов

РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения



Руководитель программы: кандидат биологических наук, доцент Никитина Елена Владимировна

Заведующий кафедрой: доктор наук, профессор, заведующий кафедрой технологии мясных и молочных продуктов Г.О. Ежкова

Квалификация: магистр

Срок обучения: 2 года

Форма обучения: очная

Концепция программы

Овладение научными основами технологических процессов пищевой и перерабатывающей промышленности, изучение физико-химических, биохимических и технологических свойств сырья животного происхождения, изучение технологических схем производства основных видов мясных и молочных продуктов, формирование представлений о параметрах технологических процессов и получения продуктов функционального, пробиотического и лечебного назначения.

Дисциплины профессионального цикла

- Биотехнология мяса
- Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
- Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
- Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли
- Управление качеством продукции животного происхождения
- Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
- Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли
- Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
- Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
- Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий

Ключевые партнёры:

ОАО «Камский бекон», «ТатНИИ АХП РАСХН» ФИЦ КНЦ РАН, ООО «МПЗ Богородский» ТМ Украина, ООО НИЦ кормовых добавок, ООО КФХ «Рамаевское».



Формируемые в результате освоения программы специальные компетенции

1. Способность к профессиональной всесторонней оценке качества и безопасности принимаемого мясного сырья;
2. Способность запроектировать ассортимент выпускаемой продукции исходя из наличия и количества различных видов мясного сырья на складе предприятия;
3. Способность спланировать и организовать производство заданного ассортимента выпускаемых мясных продуктов;
4. Способность использовать современные информационные технологии и программные продукты для организации выпуска мясных продуктов заданного ассортимента и требуемого уровня качества и безопасности с наибольшей экономической эффективностью;
5. Способность организовать эффективную систему менеджмента качества выпускаемых мясных продуктов на основе принципов HACCP.

Наличие специальностей аспирантуры 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Предполагаемые виды деятельности выпускника: обучение в аспирантуре, производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская

С ЗАЯВКАМИ ОБРАЩАТЬСЯ:

Руководитель программы:

+7 (843) 231-95-97, egkova@kstu.ru

Контактное лицо:

зам. декана по магистратуре

Отдел магистратуры:

+7 (843) 231-89-25, umu09@yandex.ru

