

Кафедра технологии мясных и молочных продуктов



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

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКА И СЫРОДЕЛИЕ

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 перерабатывающей промышленности, изучение физико-химических, биохимических и технологических свойств сырья животного происхождения, изучение технологических схем производства основных видов молочных продуктов, формирование представлений о параметрах технологических процессов и получения сыров.

Дисциплины профессионального цикла

- Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
- Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
- Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
- Управление качеством продукции животного происхождения
- Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
- Современные технологии переработки сырья животного происхождения
- Технология производства продуктов функционального питания
- Современные методы контроля качества и экспертиза пищевого сырья и готовой продукции
- Современные принципы проектирования предприятий молочной отрасли
- Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов молочной отрасли
- Современная тара и упаковка молочных продуктов

Ключевые партнёры:

УК "ПРОСТО МОЛОКО"

Казанский молочный комбинат,

«ТатНИИ АХП РАСХН» ФИЦ

КНЦ РАН, ОАО

«Зеленодольский молочный

комбинат», ОАО

«Рыбнослободский

маслодельный молочный

комбинат», ООО Вамин

Татарстан, ООО «Молочный

Комбинат "Касымовский"».



Формируемые в результате освоения программы специальные компетенции

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

