

АТЛАС ПРОФЕССИЙ КубГТУ: ОТ НАСТОЯЩЕГО К БУДУЩЕМУ

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Профили:	Технология молока и молочных продуктов Технология мясных и рыбных продуктов
Форма обучения:	Очная
Квалификация:	Бакалавр
Область профессиональной деятельности:	Участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; переработка и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях; эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий; разработка рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организация производства и обслуживания на пищевых предприятиях.
Объекты профессиональной деятельности:	Сырье и продукты животного происхождения, и гидробионты; продукты переработки и отходы; пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; международные стандарты; методы и средства контроля качества; системы качества; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
Виды профессиональной деятельности:	Производственно-технологическая; организационно-управленческая; эксплуатационная; научно-исследовательская.
Основные базовые дисциплины:	Биологическая безопасность пищевых систем, основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, современные способы переработки нежирного молочного сырья, техника и технологии производства молочных продуктов длительного хранения, техника и технология производства сыра и масла, технология производства молочных консервов, биохимические основы переработки сырья животного происхождения, сырье и материалы мясной и рыбной промышленности; техника и технология мясного производства; техника и технология рыбного производства.
Вступительные испытания:	Математика (профильный уровень) Химия Русский язык



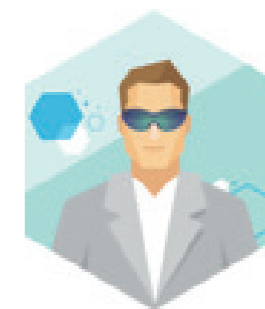
ДИЗАЙНЕР ОБОГАЩЕННОЙ ЕДЫ

Этот профессионал разрабатывает обогащенные полезными веществами продукты, дающие накопительный эффект с точки зрения здоровья и долголетия. Дизайнер обогащенной еды должен рассчитывать дозировки полезных компонентов, понимать их влияние на организм, выводить наиболее легкоусвояемые формулы и следить за тем, чтобы добавки не влияли на вкусовые качества продукта.



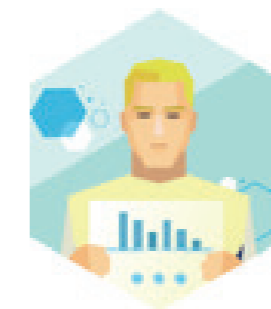
КОНСУЛЬТАНТ ПО ЗАМЕНЕ ВРЕДНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Специалист, который придумывает, как оптимизировать состав блюд и заменить вредные ингредиенты полезными без потери вкусовых качеств блюда



СПЕЦИАЛИСТ ПО РЕЦИКЛИНГУ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Профессионал, придумывающий, как извлечь из пищевых отходов полезные органические соединения, пригодные для повторного использования.



РАЗРАБОТЧИК СИНТЕТИЧЕСКИХ ЖИВОТНЫХ ПРОДУКТОВ

Специалист, который создает аналоги мяса, яичных белков и желтков и молочных продуктов из растительного сырья или выращивает мясо «в пробирке» из животных клеток.