

# 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 или Физика Русский язык



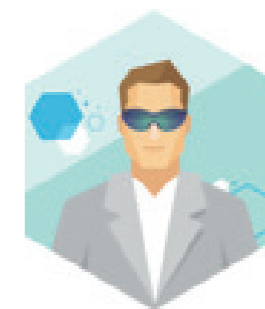
### ДИЗАЙНЕР ОБОГАЩЕННОЙ ЕДЫ

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.



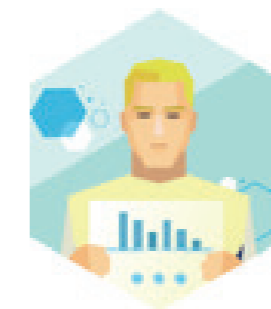
### КОНСУЛЬТАНТ ПО ЗАМЕНЕ ВРЕДНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

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.