

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Дополнительная профессиональная программа
(программа профессиональной переподготовки)

Обучение в течение всей жизни - это необходимость, обеспечивающая востребованность на рынке труда



Основные характеристики программы:



Объем программы: 486 ак. часа

**Продолжительность
обучения:** 3 семестра

Документ об окончании: Удостоверение о профессиональной переквалификации

Форма обучения: Очная

Режим занятий: Без отрыва от работы (учебы)

Программа соответствует профессиональному стандарту:

«Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

Для кого эта программа?

Программа курса будет интересна специалистам имеющим высшее образование по направлениям технологии переработки пищевого сырья, но не в области технологии мяса и мясных продуктов. Курс актуален для студентов, получающих высшее образование по пищевым направлениям



Цель курса: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве специалиста по технологии мяса и мясных продуктов на предприятиях различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм

Задачи курса: Получение знаний и навыков в области оперативного управления производством продуктов питания из мясного сырья

Требования к поступающим и начальная подготовка:

Лица, получающие высшее образование по направлениям группы специальностей «Промышленная экология и биотехнологии» или имеющие высшее образование

После прохождения обучения Вы будете:

знать:

1. Требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, функционально-технологических средств, вспомогательных материалов и тары
2. Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
3. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продукции из мясного сырья
4. Принцип действия и правила эксплуатации технологического, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов и систем
5. Методику расчета расхода сырья и материалов и подбора технологического оборудования
6. Принципы проектирования пищевых производств

уметь:

1. Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
2. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
3. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания
4. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания
5. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
6. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

владеть:

1. Навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
2. Навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования
3. Навыками разработки и оформления изменений технологической документации по ведению технологического процесса
4. Навыками разработки заданий на проектирование и модернизацию участков, цехов или производства
5. Навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания
6. Навыками внедрения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания

Содержание программы

1. Сырьевая база отрасли
2. Технология производства мяса и мясных продуктов
3. Микробиология мяса и мясных продуктов



4. Организация производства мяса и мясных продуктов
5. Технологическое оборудование мясной отрасли
6. Проектирование предприятий мясной отрасли



Автор программы

Титова Инна Марковна

кандидат технических наук, доцент
заведующий кафедрой технологии продуктов
питания ФГБОУ ВО «КГТУ»

Область профессиональных интересов:

проектирование пищевой продукции с
заданными свойствами, технология продуктов
питания, функциональное питание,
персонализированное питание, нутрициология

Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись к нам
по телефону или электронной почте

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

e-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

