

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

# ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА

Дополнительная профессиональная программа  
(программа профессиональной переподготовки)

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



## Основные характеристики программы:



**Объем программы:** 256 ак. часа

**Продолжительность  
обучения:** 10 недель

**Документ об окончании:** Удостоверение о профессиональной переквалификации

**Форма обучения:** Очная, очно-заочная, дистанционная

**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 рыбы и нерыбных объектов промысла. Курс актуален для студентов, получающих высшее образование по пищевым направлениям



**Цель курса:** Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве специалиста по технологии рыбы и нерыбных объектов промысла 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 водных биологических ресурсов

## 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 технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
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 рыбоперерабатывающих 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 изводных биологических ресурсов
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. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства
3. Технология рыбы и нерыбных объектов промысла



4. Проектирование рыбоперерабатывающих предприятий
5. Безопасность и контроль качества продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла



## **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](mailto:nina.frolova@klgtu.ru)

сайт: [www.klgtu.ru](http://www.klgtu.ru)

