



Продукты питания животного происхождения

Профили подготовки: «Технология мясных и молочных продуктов»,
«Технология продуктов из водных биологических ресурсов»

Уважаемые абитуриенты!

Приглашаем Вас получить востребованное на рынке труда образование в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов.



Программы бакалавриата и магистратуры по очной и заочной формам обучения

Кафедра технологии продуктов питания берет свое начало от кафедры технологии рыбных продуктов, которая была основана в 1915 году в составе отделения рыбоводения Московского сельскохозяйственного института профессором Ю. Ц. Балталомом.

С 1993 года кафедра перешла на многоуровневую систему высшего профессионального образования и успешно осуществляет подготовку бакалавров, магистров, кандидатов и докторов технических наук.

На кафедре технологии продуктов питания работает 15 преподавателей, 6 профессоров, в том числе 4 доктора наук, остальные доценты кандидаты технических наук.

Авторитет и многогранная деятельность кафедры технологии продуктов питания находит понимание и содействие у ведущих специалистов пищевых предприятий. Выпускники кафедры работают на различных пищевых предприятиях Калининградского региона и РФ, в органах государственного управления, сертификации и контроля безопасности и качества, научно-исследовательских и образовательных учреждениях.

Область профессиональной деятельности бакалавра и магистра:

- изучение и применение законодательной базы пищевой промышленности;
- организация и ведение технологических процессов;
- управление качеством пищевой продукции по системам ИСО 22000, НАССР;
- разработка и совершенствование продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработка технических заданий на проектирование, реконструкцию и модернизацию технологических участков и предприятий;
- разработка технической документации;
- разработка новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования.

Объекты профессиональной деятельности:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование и приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- системы качества ИСО 22000, НАССР.

Лаборатории

- Лаборатория техно-химических исследований.
- Лаборатория биохимических исследований.
- Лаборатория криоконсервирования.
- Лаборатория технологии продукции общественного питания.
- Лаборатория технологии продуктов питания.
- Лаборатория структурно-механических исследований.
- Научно-исследовательская лаборатория по направлениям магистратуры.
- Исследовательская лаборатория (аспирантура, докторантура).

Научные исследования

На кафедре созданы и активно развиваются три научных школы: «Технология комплексной переработки сырья», «Совершенствование технологии пресервов, посола, копчения, вяления водных биологических ресурсов», «Исследование и разработка инновационных продуктов здорового питания».

Научно-исследовательская деятельность:

- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям), темы в соответствии с утвержденными методиками;
- участие в разработке продукции из сырья животного происхождения с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов производства продуктов питания;
- систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности;
- разработка технической документации на новые виды пищевой продукции.

Практика и трудоустройство

Аспиранты и магистры, хорошо владеющие иностранными языками, проходят научную стажировку в различных университетах Европы.

С 2007 года создан филиал кафедры на базе технологических лабораторий ФГБНУ «АтлантНИРО».

Предприятия партнеры:

ГК «Черкизово»; ООО «Мираторг»; ГК «Союз»; ООО «Навага»; ООО «Продукты питания»; ООО «Нірр»; ООО «Вишня-Русь»; ООО «Альмак»; ЗАО «Содружество-Соя»; ООО «Атлантида»; ОАО «Креон»; ЗАО «Правдинский маслосырзавод»; ИП «Шалаев»; ООО «Балтптицепром»; ООО «Черняховский мясокомбинат»; РК «За Родину»; ООО «Интел-ПАК»; ООО «Залесский фермер»; ОАО «Мясокомбинат Гвардейский»; Мясокомбинат «Советский»; ООО «Агроресурспродукт»; ФГБНУ «АтлантНИРО»; ФГБНУ «ВНИРО»; Федеральное агентство по рыболовству.

ГК «Черкизово» и ООО «Мираторг» имеют собственные стипендиальные программы для бакалавров и магистров.