

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Технология - это совокупность методов обработки, изготовления, изменения состояния, свойств, формы сырья, материала или полуфабриката, применяемых в процессе производства, для получения готовой продукции.

Технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Качественная еда – залог здоровья населения страны. Поэтому профессия технолога пищевого производства будет востребована всегда и ее значение только возрастает, особенно в современных условиях. Перед пищевой отраслью страны поставлена сверхважная задача - увеличение до 70-80% переработанной сельхозпродукции. А это возможно только в случае появления и внедрения эффективных конкурентоспособных новых технологий, разработкой которых также занимаются технологи пищевого производства.

Пищевая продукция представлена огромным количеством продуктов. Соответственно, различны и технологии их производства. Обучение специалистов в университете проходит по следующим направлениям:

- технология мяса и мясных продуктов;
- технология молока и молочных продуктов;
- технология рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов;
- технология консервного производства.

В каком бы направлении ни работал технолог, основная его задача – не допустить нарушения производственного цикла. Малейшее отступление от технологии и рецептуры производства продукта приведет к браку целой партии. Только постоянно контролируя все составляющие производства можно обеспечить качество продукции. Так, например, если для производства сарделек поставщики привезли мясо не того сорта, выяснять причину этого и требовать поставки мяса необходимого качества обязан

технолог. Следить за температурой воздуха в производственных цехах, производящих молочную продукцию также входит в обязанности технолога. Исправность оборудования, своевременные поставки нужного количества упаковок – всё это контролирует технолог.



Функциональные обязанности технолога пищевого производства:

- контроль качества сырья и произведенной продукции;
- контроль соблюдения и обеспечение правильности технологии производства продукции;
- проверка качества готового продукта;
- контроль за правильностью упаковки, маркировки и условий хранения продукции;
- оптимизация технологии производства;
- контроль за правильностью эксплуатации оборудования;
- анализ проблемных производственных ситуаций;
- разработка рецептуры и технологии производства новой продукции;
- разработка технологической документации;
- расчет норм расхода необходимого сырья, затрат времени;
- расчет себестоимости производимой продукции;

- составление заказов на исходное сырьё и необходимое оборудование;
- подготовка документации по сертификации продукции;
- контроль выполнения санитарных правил на производстве.



Практическая подготовка технологов проходит на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности Крыма и Краснодарского края.



Срок обучения – 4 года - очная форма, 5 лет – заочная.

Для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, срок обучения может быть сокращен.