



## **Направление «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

### **Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»**

### **Профиль «Технология молока и молочных продуктов»**

#### **Область профессиональной деятельности бакалавров включает:**

- 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 за соблюдением 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.

#### **Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:**

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование; приборы;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

#### **ТРУДОУСТРОЙСТВО:**

- технолог;
- технолог пищевой промышленности;
- мастер-технолог по качеству готовой продукции;
- контролер качества и др.

Технолог участвует в проведении всего комплекса технологических процессов: осуществляет контроль качества мясного, рыбного или молочного сырья в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных и других норм, следит за соблюдением оптимальной дозировки вспомогательных веществ (начинки, красители, ароматизаторы, консерванты и др.), экологичностью производства, оценивает общее качество готовой к употреблению продукции, а также участвует в подготовке проектно-технологической документации.

**Перспективы:** В профессиональных услугах технологов нуждаются мясоперерабатывающие и молочные заводы, рыбокомбинаты. Обычно технологом достаточно иметь 1 год профессионального опыта для того, чтобы устроиться на работу по специальности, - этот опыт они, как правило, получают во время учебной практики.

## **Бакалавр по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:**

***производственно-технологической*** (участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции; выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции; организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции; организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования; контроль за соблюдением технологической дисциплины; подбор и размещение технологического оборудования; оценка инновационного потенциала новой продукции; подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках; контроль за соблюдением экологической безопасности производства);

***организационно-управленческой*** (составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам; выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; организация работы малых коллективов исполнителей; планирование работы персонала и фондов оплаты труда; проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений; подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений; подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия; проведение организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков; разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений);

***научно-исследовательской*** (изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; постановка и выполнение экспериментов по заданной методике и анализ результатов; проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок);

***проектной*** (формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей; выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности; разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта; выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию; разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования; участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

