



Южно-Уральский
государственный
университет

Национальный
исследовательский
университет

5100

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

19.04.05

Руководитель программы:
Потороко Ирина Юрьевна,
доктор технических наук,
профессор, заведующий кафедрой
Пищевые и биотехнологии



Содержание образовательной программы направлено на формирование у студентов профессиональных компетенций в области инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; физиологии питания; биохимии макро- микронутриентов, а также навыков применения высокотехнологичного оборудования на предприятиях пищевой промышленности.

ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ

120 з.е.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ОБУЧЕНИЯ

2 года 6 месяцев

(заочная форма)

- реализация направлений научно-технического прогресса пищевой промышленности, нацеленного на производство пищевых продуктов функционального и специализированного питания
- разработка технологий инновационных продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения
- разработка нормативной и технической документации, технических регламентов
- организация входного контроля качества сырья, пищевых добавок, производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства
- анализ рисков и критических точек контроля, реализация международных стандартов качества, контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений

ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- современные инновационные технологии продуктов питания
- продукты питания функционального и специализированного назначения
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты, пищевые добавки
- нормативная и техническая документация
- современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические)
- технологическое оборудование пищевых предприятий
- система производственного контроля и система управления качеством

- **Получение специальности, востребованной на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, в лабораториях экспертного контроля, научно-исследовательских институтах и центрах**
- **Приобретение практических навыков в области проектирования высокотехнологичных производств, моделирования продуктов здорового питания на базе оснащенных научно-исследовательских центров и лабораторий**
- **Уникальные образовательные программы при участии ученых мирового уровня и ведущих специалистов ключевых предприятий отрасли**
- **Широкое международное сотрудничество в образовании и науке с ведущими университетами Европы, Азии и Америки**
- **Возможности получения персонального финансирования научно-исследовательских проектов в рамках программ «У.М.Н.И.К», StartUp**
- **Практика и трудоустройство в ведущих холдингах и компаниях пищевой отрасли Уральского региона и России, возможность организации собственного производства**

- **Микронутриенты и функциональные ингредиенты в технологии продуктов питания**
- **Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья**
- **Биотехнологические процессы при производстве пищевых продуктов специализированного назначения**
- **Методология проектирования продуктов с заданными свойствами и составом**
- **Современные подходы к созданию продуктов детского питания**
- **Высокотехнологичные основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения**
- **Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

РАБОТОДАТЕЛИ

Управление Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области; Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области»; Министерство сельского хозяйства Челябинской области; Агентство оценки и судебной экспертизы; ООО Экспертный центр «ПРОГРЕСС»; ПАО «Птицефабрика Челябинская»; ООО «Чебаркульская птица»; ООО «Союзпищепром»; ОАО «Первый хлебокомбинат»; ОАО «Макфа»; ООО «Равис – птицефабрика Сосновская»; ОАО «Челябинский городской молочный завод»

Профессиональная деятельность выпускников: Ведущие специалисты лабораторий контроля качества, Технологи и заведующие производством предприятий пищевой промышленности, Научные сотрудники исследовательских центров, лабораторий, институтов.

ПАРТНЕРЫ

Российские партнеры: Московский государственный университет пищевых производств; Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики; Воронежский государственный университет инженерных технологий

Международные партнеры – ведущие Университеты Америки, Болгарии, Германии, Словакии, Китая, Индии: National Institute of Technology, Warangal (Индия); Shandong Institute of Business and Technology (Китай); Medical University - Varna Prof. Dr. Paraskev Stoyanov (Болгария); University of Melbourne (Австралия); Slovak University of Agriculture in Nitra (Словакия); Varna Free University "Chernorizets Hrabar" (Болгария); "Institute of Molecular Physiology and Genetics" Centre for Biosciences Slovak Academy of Sciences (Словакия).

Программы академической мобильности

В соответствии с договорами, заключенным между ЮУрГУ и международными партнерами студенты в течение одного-двух семестров получают образование по профессиональным модулям (на русском или английском языке) в университетах-партнерах с последующей переаттестацией соответствующих дисциплин и включением международных стажировок в приложение к диплому, что обеспечивает конкурентное преимущество выпускников на рынке труда.

Участие студентов в исследовательских и промышленных проектах по прорывным научным направлениям FoodNet, HealthNet, Биотех2030 :

- Разработка инновационных технологий производства функциональных продуктов питания
- Анализ биотехнологических методов получения пищевых ингредиентов и биологически активных добавок
- Исследование механизмов инкапсулирования биологически активных веществ и их контролируемой доставки в соответствующие системы организма человека
- Разработка индивидуальных SMART схем питания – обеспечение персонализированного подхода к рациону питания для коррекции метаболических расстройств

Вступительные испытания:

- Тест по общекультурным компетенциям.
- Тестирование по профессиональным компетенциям.
Профильное собеседование по магистерской программе
- «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов специализированного назначения».

Ссылка на электронный ресурс: <http://abit.susu.ru/exam/prog/>

📍 г. Челябинск, пр. Ленина, 85, 2-ой корпус ЮУрГУ,
ауд. 249 и 262

☎ (351) 267-93-80, 272-31-83

✉ irina_potoroko@mail.ru.