

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Присваивается степень: **бакалавр**

Форма обучения: **очная, заочная**

Стоимость: **34 000-78 500 руб.**

Бакалавры изучают инновационные технологии, направленные на разработку новых видов продуктов питания растительного происхождения, продовольственное сырье, современные способы обработки продовольственного сырья растительного происхождения, организация контроля качества производственного процесса с учетом современных требований развития науки и техники в сфере производства продуктов питания растительного происхождения.

Профили в рамках данной программы

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Бакалавр данного профиля – это профессионал, который способен сформировать и обеспечить в реальных условиях гарантированные качественные и безопасные факторы управления производством хлеба, кондитерских и макаронных изделий, используя инновационные научные приемы в области создания существующих и новых видов пищевых продуктов с прогнозируемыми параметрами с учетом приоритетных направлений развития научных достижений.

Областью профессиональной деятельности бакалавра является:

- организация входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработка нормативной и технической документации, технических регламентов
- контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- эксплуатация технологического оборудования в процессе производства;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.