

# АТЛАС ПРОФЕССИЙ КубГТУ: ОТ НАСТОЯЩЕГО К БУДУЩЕМУ

## 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профили:	Технологии хлебопродуктов; Технология бродильных производств и виноделие; Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; Технология сахаристых, субтропических и пищевкусовых продуктов.
Форма обучения:	Очная, заочная
Квалификация:	Бакалавр
Область профессиональной деятельности:	Зерновые элеваторы, мельницы, хлебопекарни, крупяные, комбикормовые, спиртовые и винодельческие заводы, макаронные и кондитерские фабрики, пищевкусовые предприятия, НИИ и учреждения Роспотребнадзора.
Объекты профессиональной деятельности:	Продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.
Виды профессиональной деятельности:	Производственно-технологическая; организационно-управленческая; эксплуатационная; научно-исследовательская.
Основные базовые дисциплины:	Биотехнологические процессы пищевых производств, зерноведение с основами растениеводства, микробиологическая безопасность пищевых систем, пищевая химия, техника и технологии круп, крупяных концентратов и сухих завтраков, техника и технологии хлеба и хлебобулочных изделий, биотехнологические и химические процессы при производстве алкогольных напитков, органолептическая оценка качества вин и напитков, техника и технология пивоварения и безалкогольных производств, процессы и аппараты пищевых производств, техника и технология переработки растительных масел и жиров, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья, методы исследования свойств сырья и готовой продукции сахарного производства, проектирование предприятий сахарной и пищевкусовой отраслей, сырьё и материалы для изготовления продукции пищевкусовой отрасли.
Вступительные испытания:	Математика (профильный уровень) Химия или Физика Русский язык



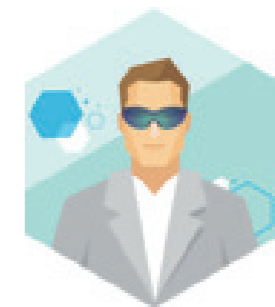
### ДИЗАЙНЕР ОБОГАЩЕННОЙ ЕДЫ

Этот профессионал разрабатывает обогащенные полезными веществами продукты, дающие накопительный эффект с точки зрения здоровья и долголетия. Дизайнер обогащенной еды должен рассчитывать дозировки полезных компонентов, понимать их влияние на организм, выводить наиболее легкоусвояемые формулы и следить за тем, чтобы добавки не влияли на вкусовые качества продукта.



### КОНСУЛЬТАНТ ПО ЗАМЕНЕ ВРЕДНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Специалист, который придумывает, как оптимизировать состав блюд и заменить вредные ингредиенты полезными без потери вкусовых качеств блюда.



### СПЕЦИАЛИСТ ПО РЕЦИКЛИНГУ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Профессионал, придумывающий, как извлечь из пищевых отходов полезные органические соединения, пригодные для повторного использования.