

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 пищевкусковых 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 Русский язык



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.



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.