

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

(бакалавриат и магистратура)

Направление подготовки	Профиль	Выпускник умеет:	Вы можете предложить ему должности:
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Бакалавриат)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	рассчитывать расход сырья, мощности оборудования и его загрузку; контролировать технологический процесс; осуществлять организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения; проводить маркетинговые исследования; планировать размещение технического оснащения и оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ технолог пищевой и перерабатывающей промышленности и др.; ✓ товаровед; ✓ сомелье; ✓ дегустатор; ✓ микробиолог; ✓ винодел и др;
Направление подготовки	Профиль	Выпускник умеет:	Вы можете предложить ему должности:
19.04.02 Продукты питания из	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	управлять качеством готовой продукции; разрабатывать новые виды продукции и технологии их производства в соответствии	<ul style="list-style-type: none"> ✓ инженер по качеству; ✓ технолог пищевой и перерабатывающей

<p>растительного сырья (Магистратура)</p>	<p>функционального назначения пролонгированным сроком</p>	<p>с государственной политикой РФ в области здорового питания населения; разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты; участвовать в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий</p>	<p>промышленности; ✓ эксперт качества; ✓ зав. лабораторией по оценке качества сырья или готовой продукции; ✓ эксперт органов стандартизации и сертификации и др.</p>
---	---	--	---