

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»»

Особый спрос на выпускников, обучающихся по данному направлению, обуславливает открытием профиля «Технология диетических хлебных, кондитерских и макаронных изделий», т.е. подготовкой диетологов, изучающий кроме общей технологии, оборудование и проектирование предприятий отрасли, физиологию питания, диетологию, а также осваивающих в экспериментальном порядке производство хлебобулочных изделий для зон экологического неблагополучия, хлебобулочных мучных кондитерских изделий лечебно - профилактического назначения, мучных кондитерских, мармеладопастильных изделий, конфет повышенной физиологической ценности, жележных и взбивных кондитерских изделий на основе студнеобразовательных и загустителей, производство крекеров, галет, затяжного печенья.

Виды профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются хлеб, кондитерские и макаронные изделия, дрожжи, пищевые добавки, а также технологические процессы их получения и оборудование, нормативно-техническая документация, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции. В процессе выпускник изучает и осваивает технологию хлеба, кондитерских и макаронных изделий, проектированием предприятий отрасли технологическое оборудование отрасли, реологию сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Выпускники ориентируются в настоящее время на обслуживание предприятий малой мощности (пекарен).

Присваивается квалификация - Бакалавр