

Продукты питания из растительного сырья

Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)

Присваивается степень или квалификация: **Диплом бакалавра**

Язык обучения: **русский**

Форма обучения: **Очная**

Продолжительность: **4 года**

Возможность бесплатного обучения: **есть**

Стоимость: **151 800 руб.**

Страница программы на сайте вуза:

https://abit.susu.ru/division/structure/program_detail.php?ELEMENT_ID=1856&return=mb

Куратор программы: **Потороко Ирина Юрьевна**

Телефон: **8 (351) 267-93-80 / +7 (351) 267-93-64**

E-mail: potorokoi@susu.ru

Данное направление подготовки направлено на формирование у студентов профессиональных компетенций в области технологии традиционных и новых видов продукции, полученной из растительного сырья с соблюдением принципов здорового питания. Образовательная программа построена с учетом зарубежного опыта подготовки специалистов в данной области знаний по организации рационального ведения технологического процесса; применения современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности производства.

При подготовке студентов делается акцент на получение производственных навыков, что достигается за счет реализации практикоориентированного теоретического модуля, включающего следующие дисциплины: основы проектирования предприятий, технология продуктов питания, общие принципы сохранения качества готовых изделий в процессе переработки.

Программа содержит большой блок лабораторных и практических занятий (более 50% образовательного времени). Все занятия этого модуля проводятся с использованием современного технологического оборудования, – будущие специалисты осуществляют производство отдельных видов продуктов питания; оценивают качество готовых изделий, проводят дегустацию пищевых продуктов. В курс лабораторно-практических занятий включены эксклюзивные мастер-классы и семинары с участием опытных технологов, менеджеров по качеству.

Обучение по данной образовательной программе осуществляют профессорско-преподавательский состав, владеющий профильными компетенциями, а также практики из числа руководителей и ведущих специалистов предприятий пищевой промышленности.

Выпускники – это ведущие технологи предприятий, заведующие производством, способные обеспечивать выпуск высококачественной продукции, осуществлять организацию рационального ведения технологического процесса осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производственного процесса.

Студенты с высокой мотивацией к последующим ступеням образования (магистратура), еще во время обучения могут поступить на программы элитного образования с возможностью углубленного изучения профессиональных дисциплин, иностранного языка, вовлекаются в научно-исследовательские проекты, реализуемые учеными кафедры.

Специализации в рамках данной программы

ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Данное направление подготовки направлено на формирование у студентов профессиональных компетенций в области технологии традиционных и новых видов продукции, полученной из растительного сырья с соблюдением принципов здорового питания. Образовательная программа построена с учетом зарубежного опыта подготовки специалистов в данной области знаний по организации рационального ведения технологического процесса; применения современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности производства.

При подготовке студентов делается акцент на получение производственных навыков, что достигается за счет реализации практикоориентированного теоретического модуля, включающего следующие дисциплины: основы проектирования предприятий, технология продуктов питания, общие принципы сохранения качества готовых изделий в процессе переработки.

Программа содержит большой блок лабораторных и практических занятий (более 50% образовательного времени). Все занятия этого модуля проводятся с использованием современного технологического оборудования, – будущие специалисты осуществляют производство отдельных видов продуктов питания; оценивают качество готовых изделий, проводят дегустацию пищевых продуктов. В курс лабораторно-практических занятий включены эксклюзивные мастер-классы и семинары с участием опытных технологов, менеджеров по качеству.

Обучение по данной образовательной программе осуществляют профессорско-преподавательский состав, владеющий профильными компетенциями, а также практики из числа руководителей и ведущих специалистов предприятий пищевой промышленности.

Выпускники – это ведущие технологи предприятий, заведующие производством, способные обеспечивать выпуск высококачественной продукции, осуществлять организацию рационального ведения технологического процесса осуществление контроля за соблюдением технологических параметров производственного процесса.

Студенты с высокой мотивацией к последующим ступеням образования (магистратура), еще во время обучения могут поступить на программы элитного образования с возможностью углубленного изучения профессиональных дисциплин, иностранного языка, вовлекаются в научно-исследовательские проекты, реализуемые учеными кафедры.