

ДЛЯ ТЕХ, КТО

ХОЧЕТ

понимать нюансы
производства пищевой
продукции

ЖЕЛАЕТ

овладеть в совершенстве
технологиями хлебобулочных,
кондитерских и макаронных
изделий;
разрабатывать новые виды
продукции и технологии

МЕЧТАЕТ

создать свой бизнес по
производству хлебобулочной,
кондитерской и макаронной
продукции



фотографии взяты из группы Института Естественных наук и Биотехнологии https://vk.com/ienib_ogu

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Математика

**Биология
(химия, физика)**

Русский язык

ЧЕМУ НАУЧИМ?

Технология кондитерских сахаристых изделий, шоколада и какао; технология макаронного производства; технология хлебобулочных изделий

КЕМ БУДЕШЬ РАБОТАТЬ?

Генеральный директор, главный технолог, технолог по качеству, заведующий производственной лабораторией, начальник производства, специалист отделов Санэпиднадзора, центров стандартизации и метрологии, специалист фирм по организации, проектированию и оснащению пищевых производств

ПОЧЕМУ У НАС?

- подготовка кадров нового поколения для пищевых производств в соответствии с мировыми тенденциями, потребностями рынка труда, запросами работодателей
- выполнение проектной работы в специализированных лабораториях, оборудованных современным промышленным и лабораторным оснащением, позволяющим создавать технологические процессы производства хлебобулочной, кондитерской и макаронной промышленности, получать конечные продукты, пригодные для внедрения на реальных промышленных предприятиях и выполнения научно-исследовательской работы на высоком уровне.

ПАРТНЁРЫ:

АО «Орловский хлебокомбинат»
ТД «Посольство вкусной еды»
ООО «Кондитерская фабрика»
АО «КОНТИ-РУС»
Брянск пиво
Белевская пастила
АО Курский хлебозавод
Московский БКК «Коломенское»
Инновационный центр «Бирюч» компании ЭФКО



фотографии взяты из группы Института Естественных наук и Биотехнологии https://vk.com/ienib_ogu

ПОДРОБНЕЕ О ПРОГРАММЕ:

Кондыкова Наталия Николаевна
8 (905)856-65-26; 8(910)205-06-28

ПОДРОБНЕЕ О ПОСТУПЛЕНИИ:

8(4862) 41-77-77
г. Орёл, пл. Каменская, 1, к. 113

