

Ждем тебя
на нашей кафедре!



Есть вопросы по поводу ЕГЭ
и баллов? Сканируй Qr-код!

450022, г. Уфа, ул. Акназарова, 24к1,
корпус 13, каб. 108

Тел. (347) 252-49-22, (347) 228-58-15

Email: shtugntu@mail.ru



КАФЕДРА СОВРЕМЕННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ИНДУСТРИЙ

19.03.02 «Продукты питания
из растительного сырья»

*Профиль «Технология продукции
общественного питания»*

*Профиль: Технологии инновационных
функциональных продуктов питания*

Институт экосистем бизнеса
и креативных индустрий
УГНТУ



Где студенты
проходят практику
и работают





**СОВРЕМЕННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ИНДУСТРИЙ**

**Давай мы тебе
расскажем, почему
нужно поступать
именно к нам!**



ЧИТАЙ



О специальности

Человек всегда будет кушать, но важно – еда должна быть источником здоровья! Мы научим тебя создавать, анализировать и реализовывать продукты нового поколения, относящиеся к концепции Функционального питания. Твои продукты станут хорошей мерой профилактики наиболее распространенных заболеваний.

Если Ты хочешь прикоснуться к технологиям производства продуктов питания будущего, быть во флагмане концепций здорового питания, тогда Тебе к нам. Тебе в этом помогут высококвалифицированные преподаватели кафедры и ведущие отраслевые партнеры в регионе.



Компетенции

Получение только современных компетенций по комплексным технологиям общественного питания



Современные компетенции

Студентов научат создавать концепции и новые рационы питания, в том числе и по оздоровительным технологиям



Практика

Студенты проходят практику, получают новый бесценный опыт, повышение квалификации и стаж только в топовых заведениях общественного питания г. Уфы