



Ирина Владимировна
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна

Ирина Владимировна
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна

Ирина Владимировна
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна

Ирина Владимировна
Ирина Владимировна
Ирина Владимировна





УГОЛОК СТУДЕНТА

ОХРАНА ТРУДА

ПОСРЕДСТВО ОХРАНЫ ТРУДА



Актуальность темы

Фрутоовощная продукция является незаменимым источником витаминов, питательных веществ, необходимых человеку

Овощи и фрукты при ежедневном поступлении с рационом в организм человека выполняют разнообразные задачи.

Консервированные продукты помогают в значительной степени сократить затраты времени на приготовление пищи в домашних условиях, обеспечить круглогодичное питание населения, а также создавать текущие, сезонные и страховые запасы. Консервы являются незаменимыми продуктами питания для снабжения экспедиций, походов, космических полетов, новостроек, армии и флота.





Диплом
III степени

Красноярский
Государственный
Аграрный
Университет



БЛОК СТУДЕНТА

ПРАВИЛА
ПОВЕДЕНИЯ
СТУДЕНТОВ В КОМПЬЮТЕРНОМ КЛАССЕ

ОХРАНА ТРУДА

ПРАВИЛА
ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И
ЗАЩИТЫ ИС

ИНСТРУКЦИИ ПО
ОХРАНЕ ТРУДА





Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Краснодарский государственный аграрный университет
ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Профориентационная работа кафедры ТХК и МП

Профориентационно-просветительская работа в учреждении осуществляется посредством проведения мероприятий среди потенциальных абитурантов будущего университета Краснодарского ГАУ, целью которых является привлечение абитурантов в образовательные программы 19.03.02 «Продукты питания из злаковых культур», «Технология хлебопечения, кондитерства и макаронного производства», «Макароны», «Хлебобулочные изделия».

Профориентационная работа в учреждении осуществляется посредством проведения мероприятий среди потенциальных абитурантов будущего университета Краснодарского ГАУ, целью которых является привлечение абитурантов в образовательные программы 19.03.02 «Продукты питания из злаковых культур», «Технология хлебопечения, кондитерства и макаронного производства», «Макароны», «Хлебобулочные изделия».

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Краснодарский государственный аграрный университет
ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сотрудничество кафедры с предприятиями и работниками

Сотрудничество кафедры с предприятиями и работниками осуществляется посредством проведения мероприятий среди потенциальных абитурантов будущего университета Краснодарского ГАУ, целью которых является привлечение абитурантов в образовательные программы 19.03.02 «Продукты питания из злаковых культур», «Технология хлебопечения, кондитерства и макаронного производства», «Макароны», «Хлебобулочные изделия».

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Краснодарский государственный аграрный университет
ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО КОНДИТЕРСКОГО И МАКАРОННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Важнейшим направлением деятельности кафедры является привлечение абитурантов в образовательные программы 19.03.02 «Продукты питания из злаковых культур», «Технология хлебопечения, кондитерства и макаронного производства», «Макароны», «Хлебобулочные изделия».

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Директору Краснодарского государственного аграрного университета

За оказание помощи в организации мероприятий по профориентационной работе кафедры ТХК и МП.

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Директору Краснодарского государственного аграрного университета

За оказание помощи в организации мероприятий по профориентационной работе кафедры ТХК и МП.

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Директору Краснодарского государственного аграрного университета

За оказание помощи в организации мероприятий по профориентационной работе кафедры ТХК и МП.








Существует несколько видов средств, предназначенных для устранения загрязнений на оборудовании мясоперерабатывающих заводов:

1. Химия для мясной промышленности может быть щелочной;
2. Химия для мясной промышленности может быть кислотной;
3. Химия для мясной промышленности может быть предназначена для ручной мойки (нейтральная).



EVERYTHING WILL BE FINE





Идея использования съедобных видов посуды существует и реализуется десятилетиями. В настоящее время актуальность этого направления возрастает в связи с разнообразными потребительскими запросами в сфере кондитерской промышленности.

Одной из задач настоящей работы было исследование влагопоглощения и стабильности тарталеток, изготовленных из некоторых видов шоколада.



A woman with dark hair and glasses, wearing a grey blazer over a white t-shirt, stands in front of the whiteboard. She is holding a white sheet of paper and looking down at it.

A woman with brown hair tied back, wearing a white turtleneck, is seated at a desk in the foreground, looking towards the whiteboard.



