



Кафедра технологий пищевых производств МГТУ





На кафедре технологий пищевых производств МГТУ готовят бакалавров и магистров по таким актуальным направлениям как – Продукты питания животного происхождения, включающие два профиля «Технология мясных и молочных продуктов» и «Высокопродуктивные технологии обработки водных биоресурсов», второе – Пищевая биотехнология и, наконец, третье – Технология продукции и организация общественного питания.

На кафедре ведётся обучение студентов по следующим направлениям:

Программа бакалавриата:

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(продолжительность обучения на очной форме обучения – 4 года, заочной форме обучения - 5 лет, заочной с применением дистанционных образовательных технологий - 5 лет, квалификация - бакалавр);

Образовательные программы:

«Технологии производства мясных и молочных продуктов»

«Высокопродуктивные технологии водных биологических ресурсов»

Вступительные испытания:

- *Математика;*
- *Физика;*
- *Русский язык.*



- *Математика;*
- *Химия;*
- *Русский язык.*



Количество бюджетных мест:

- *«Технологии производства мясных и молочных продуктов» :*

✓ *На очной форме обучения – 6.*



- *«Высокопродуктивные технологии водных биологических ресурсов» :*

✓ *На очной форме обучения – 5;*

✓ *На заочной форме обучения – 7.*



19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(продолжительность обучения на очной форме обучения – 4 года, на очной сокращенной форме обучения - 3 года, очно-заочной форме - 5 лет, заочной форме - 5 лет, заочной с применением дистанционных образовательных технологий - 5 лет, квалификация - бакалавр).

Образовательные программы:

«Технология продукции и организация ресторанного дела»

«Технология продуктов общественного питания функционального назначения»

Вступительные испытания:

- *Математика;*
- *Физика;*
- *Русский язык.*



- *Математика;*
- *Информатика;*
- *Русский язык.*



Количество бюджетных мест:

- *«Технология продуктов общественного питания функционального назначения» :*

✓ *На очной форме обучения – 5.*



- *«Технология продукции и организация ресторанного дела» :*

✓ *На очной форме обучения – 6;*

✓ *На заочной форме обучения – 10.*



19.03.01 «Биотехнология», образовательная программа «Пищевая биотехнология»

(продолжительность обучения на очной форме обучения – 4 года, заочной форме обучения - 5 лет, заочной с применением дистанционных образовательных технологий - 5 лет, квалификация - бакалавр);

Вступительные испытания:

- Информатика;*
- Математика;*
- Русский язык.*



Количество бюджетных мест:

- *«Пищевая биотехнология» :*

✓ *На очной форме обучения – 5.*



программа магистратуры:

**19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»,
магистерская программа «Технологии продуктов из водного
сырья»**

**(продолжительность обучения на очной форме обучения – 2 года,
квалификация - магистр);**



Количество бюджетных мест:

- *«Технологии продуктов из водного сырья» :*

✓ *На очной форме обучения – 8.*



19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

(продолжительность обучения на очной форме обучения – 2 года, квалификация - магистр).



Количество бюджетных мест:

- *«Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» :*

✓ *На очной форме обучения – 8.*



программа аспирантуры:

19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»,
образовательная программа «Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных производств»

(продолжительность обучения – 4 года, квалификация - исследователь.
Преподаватель-исследователь).



**19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»,
образовательная программа «Технология и товароведение
пищевых продуктов и функционального и специализированного
назначения и общественного питания»**

**(продолжительность обучения – 4 года, квалификация - исследователь.
Преподаватель-исследователь).**



**На данный момент по вышеперечисленным программам
подготовки кадров высшей квалификации обучается 30
аспирантов**

Количество бюджетных мест:

- *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» :*

✓ *На очной форме обучения – 2.*



- *«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»*

✓ *На очной форме обучения – 2.*



Лабораторная база кафедры:

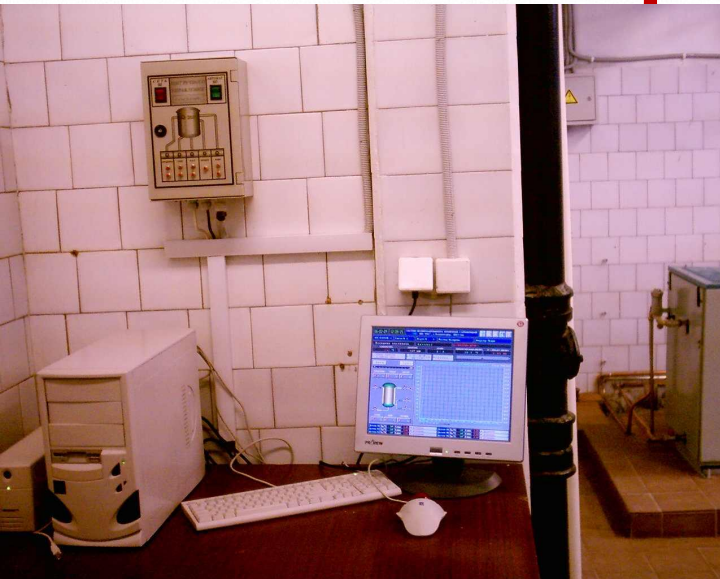
В программах подготовки имеется множество лабораторных работ, целью которых является развитие у студентов практических навыков оценки качества сырья и готовой продукции, закрепление полученных знаний в области технологий приготовления продуктов и полуфабрикатов.



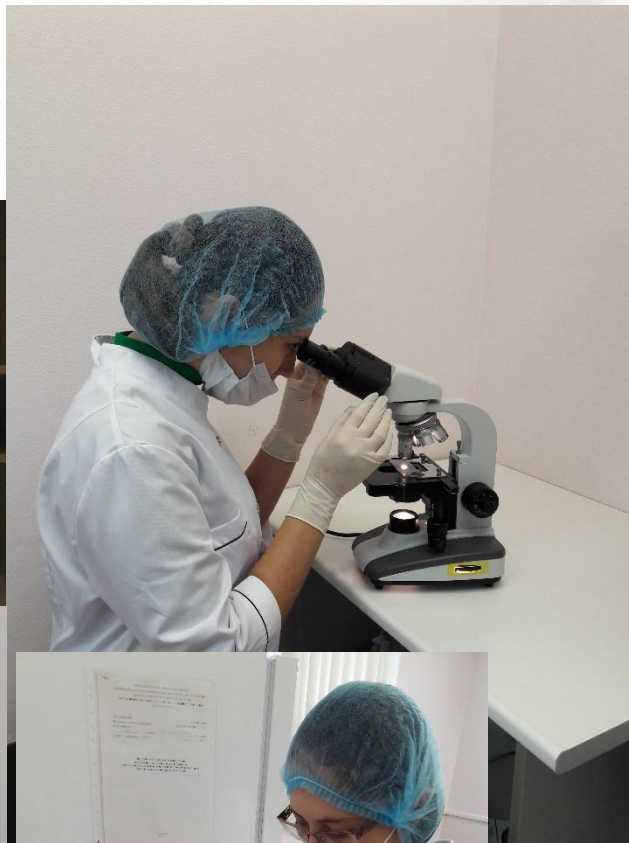
Для проведения лабораторных занятий и научно-исследовательской работы студентов на кафедре имеется 10 лабораторий и компьютерный класс.



Консервная линия учебно-экспериментального цеха



Центр исследования сырья и продукции



Лаборатория общественного питания



Лаборатория «Товароведение и экспертиза товаров»



Лаборатория аспирантов, лаборатория реологических и теплофизических исследований



Компьютерный класс кафедры



Профессорско-преподавательский состав кафедры:

Профессорско-преподавательский состав включает 12 работников, из которых 3 доктора наук и 9 кандидатов наук



**Гроховский
Владимир
Александрович
д.т.н.
Заведующий
кафедрой ТПП**



**Шокина
Юлия
Валерьевна
д.т.н.
Профессор
кафедрой ТПП**



**Васюкова
Анна
Тимофеевна
д.т.н.
Профессор
кафедрой ТПП**



**Петров
Борис
Федорович
к.т.н.
Профессор
кафедры ТПП
Проректор
МГТУ по
учебной работе**



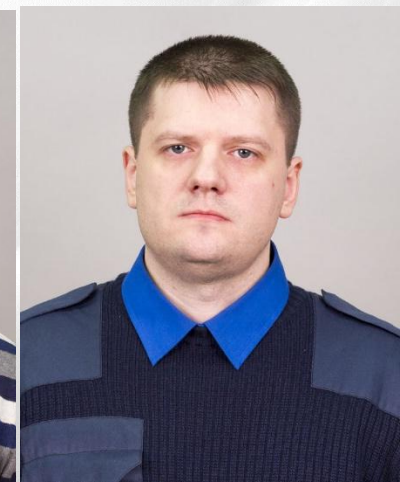
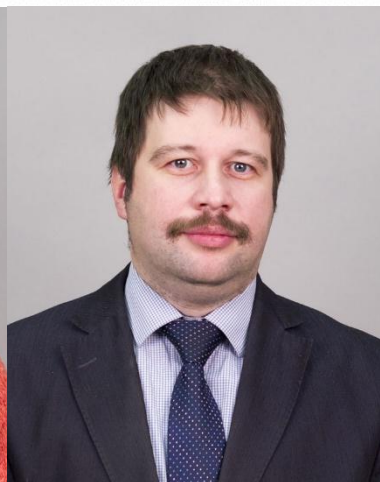
**Туршук
Евгения
Григорьевна
к.т.н.
Профессор
кафедры ТПП**



**Дубровин
Сергей
Юлианович
к.т.н.
Профессор
кафедры ТПП**



**Бражная
Инна
Эдуардовна
к.т.н.
Профессор
кафедры ТПП**



**Аллояров
Константин
Борисович
к.т.н.
Доцент
кафедры ТПП
Проректор
МГТУ по
научной работе**

**Беспалова
Валентина
Васильевна
к.т.н.
Доцент
кафедры ТПП**

**Волченко
Василий
Игоревич
к.т.н.
Доцент
кафедры ТПП**

**Ершов
Михаил
Александрович
к.т.н.
Доцент
кафедры ТПП**

**Корчунов
Валерий
Валерьевич
к.т.н.
Доцент
кафедры ТПП**

Научные сотрудники кафедры ТПП:



**Куранова
Людмила
Казимировна
к.т.н.
Заведующая
научно-
исследовательской
лабораторией
кафедры**



**Ершов
Михаил
Александрович
к.т.н.
Старший
научный
сотрудник**

Тест- драйвы и мастер-классы:

На кафедре регулярно проводятся занятия, позволяющие обучающимся ознакомиться с практическими аспектами направлений обучения, поближе узнать особенности будущих профессий.



Научная деятельность:

Профессорско-преподавательский состав кафедры, а также студенты и магистранты активно ведут научную деятельность, связанную с производством новых кулинарных продуктов, усовершенствованием имеющихся и разработкой новых технологий кулинарной обработки сырья и изготовления кулинарной продукции.





Достижения и награды:

В ходе научной работы кафедры представлено 62 патента, 81 режим стерилизации, более 130 нормативных документов на новую продукцию.



Научные разработки и образцы кулинарной продукции, изготовленные представителями кафедры, часто представляются на выставках и научных конференциях, в том числе международных.



Профессорско-преподавательским составом проводятся экскурсии на действующие предприятия пищевой промышленности с целью ознакомления студентов с производственным процессом.



Практика:

Студенты проходят практику на таких предприятиях как:

«Окраина»;

«Деликат»;

«Фабрика вкуса» холдинга «Евророс»;

«Хлебопёк»;

«Мурманфиш»;

«Тресковый берег»;

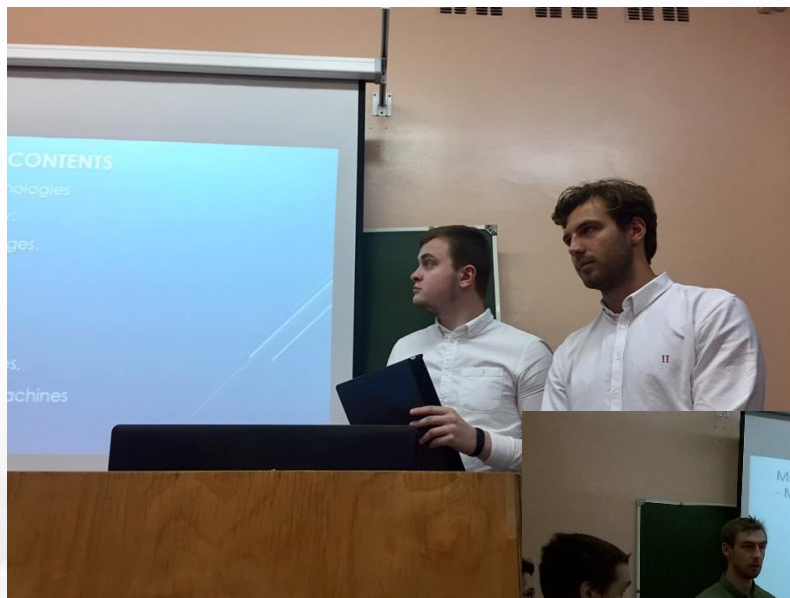
«Полярное море+»

и другие.

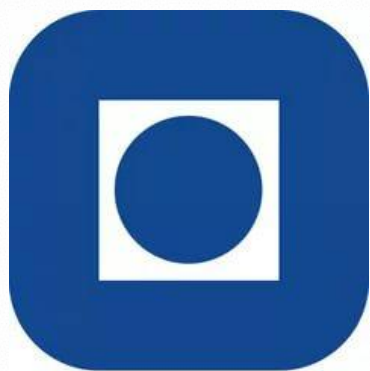


Международная деятельность:

В рамках гранта по программе «High North Programme» ведется активное сотрудничество с Норвежским техническим университетом Тронхейма: обмен студентами, совместные конференции и научно-исследовательские работы.



Партнеры в сфере международной деятельности:



NTNU

Норвежский технический университет Тронхейма (NTNU), Норвегия, г. Тронхейм

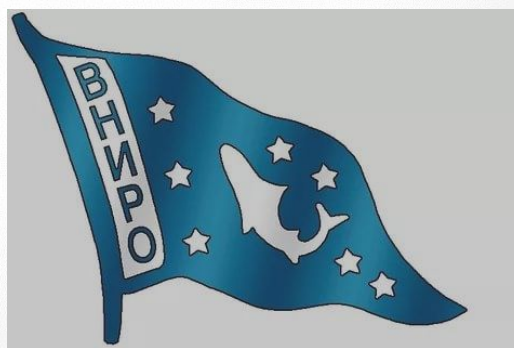


UiT / THE ARCTIC UNIVERSITY OF NORWAY

Университет Тромсё - Арктический университет Норвегии (UiT), Норвегия, г. Тромсё

Партнеры кафедры:

Кафедра ведет активное сотрудничество с такими организациями как:



Полярный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии имени Н. М. Книповича

Мурманский центр стандартизации метрологии

Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии

Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии



Всероссийский
научно-
исследовательский
институт
технологии
консервирования



ПАО
«Мурманский
траловый
флот»



Северная
торгово-
промышленная
палата



ОАО
«Гипрорыбфлот»



ЗАО «ФЭСТ»



ООО «Рыбка-М»



ООО «Мурманфиш»



Сеть кафе «Юность»



Сеть супермаркетов
«Сити Гурмэ»



Сеть ресторанов
«Кружка»



Астраханский
государственный
технический
университет



Калининградский
государственный
технический
университет



Дальневосточный
государственный
технический
рыбохозяйственный
университет



Кубанский
Государственный
Технологический
университет

и другие

Контактная информация:



Телефон: 8 (8152) 40-33-26

МГТУ, корпус Л, 4 этаж

<http://abit.mstu.edu.ru/docs/>

Спасибо за ваше внимание

