

Владимир Бахарев,

декан факультета
пищевых производств,
доктор химических наук:



– Выпускники нашего факультета востребованы на пищевых и биотехнологических предприятиях Самарской области и Поволжского региона.

**Евгений Бран,**

главный технолог ООО «Крафтовъ»,
победитель Всероссийского
конкурса профессионального
мастерства «Лучший пивовар»,
выпускник 2010 года:

– Обучение на факультете пищевых производств позволило мне не только получить престижную работу по специальности, но и максимально развить своё профессиональное мастерство.

**Элеонора Комарова,**

инженер-химик исследовательского
центра контроля качества природной
и питьевой воды ООО «Самарские
коммунальные системы»,
выпускница 2016 года:

– Фундаментальные знания, полученные в процессе обучения, позволили мне в 2017 году занять первое место в областном конкурсе «Лучший лаборант очистных сооружений». Я считаю, выпускники направления «Биотехнология» могут найти работу на многих крупных предприятиях нашего региона.



Где работают наши выпускники



Приём-2022

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ



443100, Самара, ул. Куйбышева, 153



(846) 332-20-69



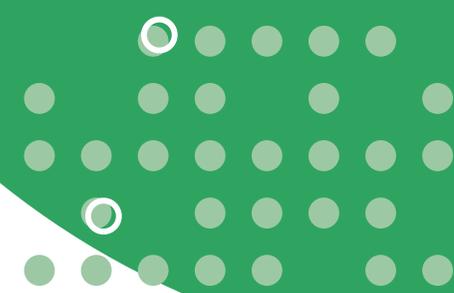
fpp@samgtu.ru



vk.com/fpp_samgtu



fpp_samgtu



Бакалавриат

Вступительные
испытания

19.03.01 Биотехнология

математика,
химия или биология,
русский язык

Выпускники этого направления занимаются научными исследованиями и производством инновационной продукции с использованием микроорганизмов, ферментных препаратов, биокатализа, генной и клеточной инженерии, нанобиотехнологий.

Образовательная программа:

- Биотехнология

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

математика,
химия или
физика или биология,
русский язык

Выпускники этой программы владеют навыками проведения исследований, сертификационных испытаний сырья и готовой продукции и способны разрабатывать новые технологии производства продуктов питания.

Образовательные программы:

- Технология бродильных производств и виноделие
- Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

математика,
химия или физика
или биология,
русский язык

Студенты получают компетенции в области производства полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий общественного питания, приобретают знания по проектированию и реконструкции предприятий общепита.

Образовательная программа:

- Технология производства продуктов и организация общественного питания

Магистратура

Биотехнология функциональных продуктов питания и биологически активных веществ

Углублённая подготовка в области биотехнологии биологически-активных веществ, ферментов и ферментных препаратов, препаратов нормофлоры человека и пробиотических продуктов

Изучение современных проблем пищевой биотехнологии, научных основ технологии создания функциональных продуктов питания

Фармацевтическая биотехнология

Выпускники программы магистратуры востребованы в научно-исследовательских учреждениях, на предприятиях биомедицинского профиля, в фармацевтической, парфюмерно-косметической, пищевой, химической отраслях промышленности

Инновационные технологии продуктов питания на основе растительного сырья

Фундаментальная подготовка в области производства продуктов питания и напитков, биологически активных веществ, инновационных косметических и парфюмерных средств.

Технология создания новых продуктов общественного питания

Освоение принципов внедрения систем HACCP и GMP в производство продуктов общественного питания, разработка новых продуктов, изучение сущности инновационных технологий пищевых производств.



412

всего обучающихся,
очная форма обучения



Образован

в **2001** г.



1000+

выпускников

23

преподавателя
и ассистента

16

кандидатов
наук

4

доктора
наук

2 опытно-промышленных
лаборатории
(винодельческая
и пивоваренная)

Лаборатория
сыростарения

Лаборатория
лиофильной сушки