

**ФАКУЛЬТЕТ
ПИЩЕВОЙ
ИНЖЕНЕРИИ**





НАША СТРУКТУРА

В состав КГТУ входит 15 институтов.

8 учебных институтов:

1. Инженерный химико-технологический (с факультетами: Энергонасыщенных материалов и изделий; Экологической, технологической и информационной безопасности);
2. Химического и нефтяного машиностроения (с факультетами: Механическим; Энергомашиностроения и технологического оборудования);
3. Управления, экономики и социальных технологий (с факультетами: Социальных и гуманитарных технологий; Управления, экономики и права);
4. Нефти, химии и нанотехнологий (с факультетами: Наноматериалов и нанотехнологий; Нефти и нефтехимии; Химических технологий);
5. Полимеров (с факультетами: Технологии, переработки и сертификации пластмасс и композитов; Технологии и переработки каучуков и эластомеров);
6. Пищевых производств и биотехнологии (с факультетами: Пищевых технологий и Пищевой инженерии);
7. Технологии легкой промышленности, моды и дизайна (с факультетами: Технологии легкой промышленности и моды; Дизайна и программной инженерии);
8. Управления, автоматизации и информационных технологий (с факультетами: Управления и автоматизации; Информационных технологий).

В нашем вузе также имеются Корпоративный университет, Институт дополнительного профессионального образования, Институт развития непрерывного образования, Институт военного обучения (с факультетами: Военного обучения; Физического воспитания, спорта и допризывной подготовки), готовящий офицеров запаса; Нижнекамский химико-технологический институт, проектный институт «Союзхимпромпроект», НИИ «Спецкаучук», филиалы в городах Волжск и Бугульма.

ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Институт пищевых производств и биотехнологии включает в свой состав два факультета и шесть кафедр

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Кафедра промышленной биотехнологии
- Кафедра химической кибернетики
- Кафедра технологии пищевых производств

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ

- Кафедра пищевой биотехнологии
- Кафедра оборудования пищевых производств
- Кафедра пищевой инженерии малых предприятий

ИНСТИТУТ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ПОДГОТОВКУ ПО 12 СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:

- БИОТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ БЕЛКОВ И БАВ
- ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ
- ТЕХНОЛОГИЯ ДЕТСКОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
- МАШИНЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
- ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ
- ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ
- ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ
- РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАТЕРИАЛЬНЫХ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ
- БИОТЕХНОЛОГИЯ
- ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
- ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
- ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



**ОБРАЩЕНИЕ НУРТДИНОВА М.Г.,
ПЕРВОГО ЗАМ. МИНИСТРА
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РТ,
ПРОФЕССОРА, ДИРЕКТОРА ИНСТИТУТА ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

Мы живем в великой стране, но путь к величию тернист и не всегда гладок. В XX веке главнейшим сектором экономики был оборонный комплекс, и история подтвердила справедливость такого подхода, но в то же время главенство «оборонки» определило отставание в других отраслях, в частности, в пищевых технологиях.

В ближайшие годы мы должны преодолеть отставание от других стран-производителей пищевых продуктов как в части качества и количества, так и в разнообразии.

Вторая проблема – мир развивается, и наш мир, хотим мы этого или нет, технократический и урбанизированный, а значит, во многом искусственный. И это формулирует еще одну задачу: как сделать питание безопасным и экологически чистым.

Третья проблема – растет народонаселение земного шара, его надо обеспечивать питанием. И здесь задача – ресурсосбережение и существенное увеличение эффективности переработки сырья для пищевых продуктов.

Задачи глобальные, но решать их будут в каждой стране. Россия – крупная мировая держава с богатыми сельскохозяйственными ресурсами, а Татарстан – один из крупнейших производителей зерновых, мяса, молока, так что нашему государству и нашей республике не обойтись без талантливых инженеров, которые будут разрабатывать и внедрять передовые технологии, которые обеспечат население здоровым и полноценным питанием. В Институте пищевых производств и биотехнологий мы готовим специалистов по пищевым технологиям и биотехнологии – всего 12 специальностей. Учиться сложно, но интересно.

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Заведующий кафедрой ОПП – профессор, д.т.н. Николаев А.Н.

Специальности:

260204 – «Технология бродильных производств»

260601 – «Машины и аппараты пищевых производств»

260602 – «Технология консервов и пищевых концентратов»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «МАШИНЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Форма обучения: очная



Студенты, обучающиеся по специальности «Машины и аппараты пищевых производств», изучают как традиционные инженерные дисциплины, так и большой блок дисциплин экономико-правового и гуманитарного профиля, в числе которых: иностранный язык, маркетинг, менеджмент и др. Высокая потребность в таких специалистах гарантирует выпускникам отсутствие проблем с трудоустройством.

Выпускники специальности: инженеры – механики **работают** руководителями, главными инженерами, механиками предприятий мясной, молочной, жировой, консервной, рыбной промышленности, а также на предприятиях общественного питания, менеджерами фирм по продаже торгового, холодильного и другого технологического оборудования.

Высокий уровень технической, правовой и экономической подготовки позволяет выпускникам вести успешную предпринимательскую, производственную деятельность и без посредников выходить на рынок товаров и технических услуг в области сервиса и обслуживания оборудования предприятий торговли и общественного питания, предприятий кондитерского и хлебопекарного производства.

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ»

форма обучения: очная



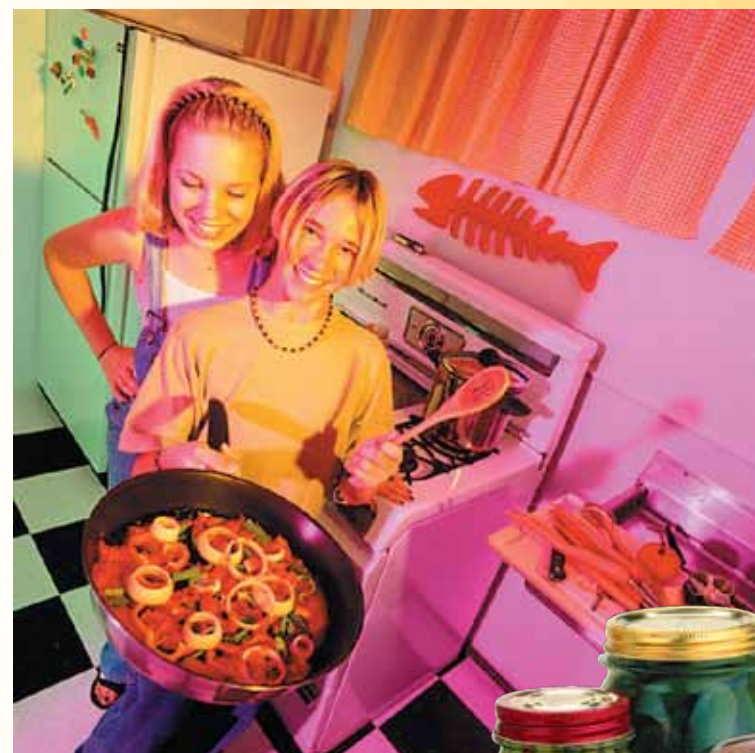
Студенты изучают технологию переработки практически всех продуктов растительного (от грибов до субтропических фруктов) и животного (мясо, молоко, яйца, рыба) происхождения.



В настоящее время наблюдается настоящий бум спроса и выпуска продуктов быстрого приготовления и сухих завтраков, таких как растворимый кофе, бульонные кубики, концентраты супов, каш, мюсли, сладкие палочки, различные питательные смеси, сухое молоко, хлопья, чипсы картофельные и т.п. Все эти продукты производят предприятия пищевого концентратного производства.

Наши выпускники **получают** фундаментальную теоретическую подготовку в области переработки пищевых продуктов и являются специалистами широкого профиля. Они **могут работать** практически в любой сфере пищевой промышленности, в том числе на малых предприятиях, в лабораториях, предприятиях общественного питания, проектных и научно-исследовательских учреждениях, торговле.

Сфера деятельности: ОАО «Кондитерское объединение «Сладко», ОАО «Холод», ЗАО «Татплодоовощпром», ОАО «Таткрахмалпатока», ОАО «Татарстан сәте», ОАО «БМК».



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»

форма обучения: очная, заочная



Выпускники осуществляют профессиональную деятельность, связанную с организацией и управлением технологическими процессами производства пивобезалкогольной, винодельческой, спиртовой, ликероводочной и дрожжевой продукции.

Пищевой технолог в ответе за всю цепочку производства: от приемки сырья до упаковки готового продукта. В какой бы сфере он ни работал, по сути дела, его обязанности одинаковы: предугадывать и оперативно решать все возможные проблемы производства, будь то неудовлетворительное качество сырья или задержка его поставок, поломка оборудования или недостаточное количество тары.

Работа технолога разнообразна, сочетает в себе творческий процесс по созданию новых оригинальных рецептур продуктов, брендов, анализ тенденций на рынке и работу с новыми рецептурами и технологиями по обеспечению их качества и безопасности.



Целые команды специалистов – выпускников кафедры **работают** на ведущих предприятиях отрасли в Республике Татарстан и за ее пределами: ОАО «Красный Восток», ОАО «Татспиртпром», Казанском винодельческом заводе, Казанском ликероводочном заводе, ОАО «Вамин Татарстан», ОАО «Казаньзернопродукт», ЗАО «Татплодоовощпром», Госалкогольинспекции РТ.



КАФЕДРА ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Заведующий кафедрой – профессор
Поливанов М.А.
Специальность
260602 – «Пищевая инженерия малых пред-
приятий»

форма обучения: дневная, заочная

Кафедра пищевой инженерии малых предприятий (ПИМП) является единственной в Поволжском федеральном округе, которая готовит специалистов высшей квалификации для среднего и малого бизнеса в области пищевых технологий.

Студенты, обучающиеся по специальности «Пищевая инженерия малых предприятий», **получают** образование в области оборудования предприятий, технологии самых разнообразных продуктов питания, переработки сельскохозяйственного сырья и менеджмента.

Особенность обучения по этой специальности состоит в том, что студент одновременно осваивает профессию инженера-механика, инженера-технолога и менеджера. В тоже время полученные знания могут быть применены и на крупных предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Актуальность получения подобного образования обусловлена необходимостью обеспечения специалистами сферы малого и среднего бизнеса, развитию которого придает большое значение президент и правительство страны.

Практика развитых стран показала, что доля малых форм производства составляет значительную, а в ряде случаев определяющую роль в пищевой отрасли страны. Доля предприятий малого бизнеса в общем объеме пищевой промышленности составляет всего 8%, что несколько больше чем в ряде других отраслей, но явно недостаточна для поставленных правительством задач в отрасли пищевой индустрии.



Таким образом, в настоящее время существует огромное поле деятельности для становления малого и среднего бизнеса в пищевой промышленности.

Выпускники кафедры успешно работают руководителями, технологами, механиками на ведущих предприятиях Татарстана: ОАО «Казанском хлебозаводе №3», ОАО «Казанском масложировом комбинате», ОАО «Казанском молочном комбинате» и др., а также на малых предприятиях Мамадышского, Балтасинского, Кукморского районов Татарстана.



КАФЕДРА ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Заведующий кафедрой – профессор, д.х.н. Гамаюрова В.С.
 Специальности:
 260505 – «Технология детского и функционального питания»
 240901 – «Биотехнология. Технология белков и БАВ»
 240902 – «Пищевая биотехнология»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ДЕТСКОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

форма обучения: очная



Стремление к здоровому образу жизни набирает силу. Население высокоразвитых индустриальных стран особенно открыто ко всему, что делает людей здоровыми. На этой волне пищевая индустрия начинает переориентироваться на производство продуктов питания с новыми качествами, улучшающими здоровье. Название нового пути: **функциональное питание.**



Современные продукты функционального питания должны не только как можно дольше храниться, но и быстро приготавливаться и усваиваться. Одновременно они должны либо служить сохранению здоровья, либо его восстановлению.

Немаловажное значение имеет организация **детского питания.** От правильного питания ребенка с первых месяцев жизни зависят его нормальный рост, развитие, сопротивляемость инфекционным заболеваниям.

В процессе обучения студенты получают фундаментальные знания по микробиологии, физиологии питания, научным основам производства продуктов питания, технологии продуктов

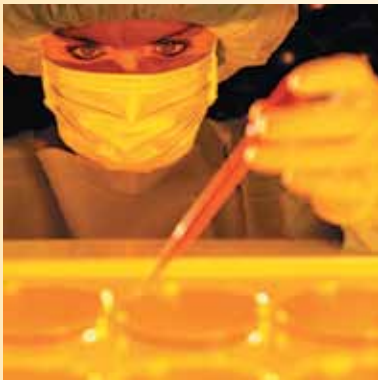


детского и функционального питания, что позволяет выпускникам этой специальности работать в разных отраслях пищевой промышленности и решать сложные технологические наукоемкие задачи.

Сфера деятельности: молочные кухни и комбинаты, мясомолочные предприятия, хлебозаводы, маслосырдельные заводы, комбинаты общественного питания и т.д.

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «БИОТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ БЕЛКОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ»

формы обучения: очная, заочная



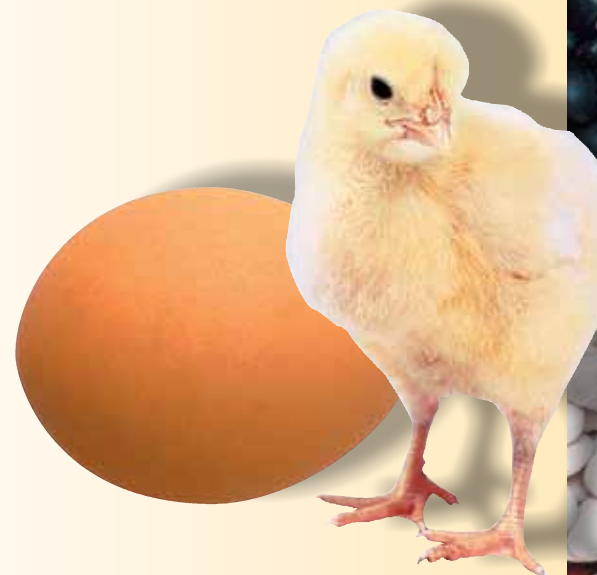
БИОТЕХНОЛОГИЯ – использование биологических объектов (микроорганизмы, растительные и животные клетки, части клеток) для производственного получения ценных продуктов, например, белков, аминокислот, витаминов, ферментов, гормонов и т.д.

Биотехнология – это одна из перспективнейших отраслей промышленности. Основные направления – пищевая, фармакологическая, медицинская, сельскохозяйственная биотехнологии.



Специалисты – биотехнологи могут работать в разных отраслях пищевой промышленности (молочной, хлебной, кондитерской, консервной, сахарной и т.п.), а также на химических и фармакологических предприятиях.

Сфера деятельности: ОАО «ВАМИН», ООО «Эдельвейс», ОАО «Казанский жировой комбинат», ОАО «Таткрахмалпатока», ОАО «Татспиртпром», ОАО «Холод», ОАО «ПО «КВ-Солодовпиво», ОАО «Казанский мясокомбинат», ЗАО «Уксусный завод», ОАО «Казаньзернопродукт», агрофирмы, хлебозаводы, птицефабрики и т.д.



СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

формы обучения: очная



Современная пищевая биотехнология – перспективное направление науки. Она тесно связана с технологией производства пищевых продуктов. Сейчас пищевая промышленность превратилась в мощную отрасль народного хозяйства. Использование классических и новых технологий производства пищи; внедрение современных производств по выработке новых продуктов питания, вкусовых добавок диктует необходимость подготовки высококвалифицированных специалистов в этой области. Вместе с тем пищевая промышленность требует коренной реконструкции и модернизации, в которой важную роль играет биотехнология и, следовательно, инженеры-биотехнологи.

Специалист данной области:

- **разрабатывает** новые более эффективные способы получения пищевых продуктов;

- **осуществляет** организацию, планирование и управление действующим технологическим процессом на предприятиях пищевой промышленности (бродильной, молочной, мясной, консервной и т.д.);
 - **обеспечивает** стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции;
 - **проводит** химико-технический, биохимический и микробиологический контроль;
 - **обеспечивает** пищевую и экологическую безопасность.
- Сфера деятельности – пищевые предприятия РТ и РФ.

