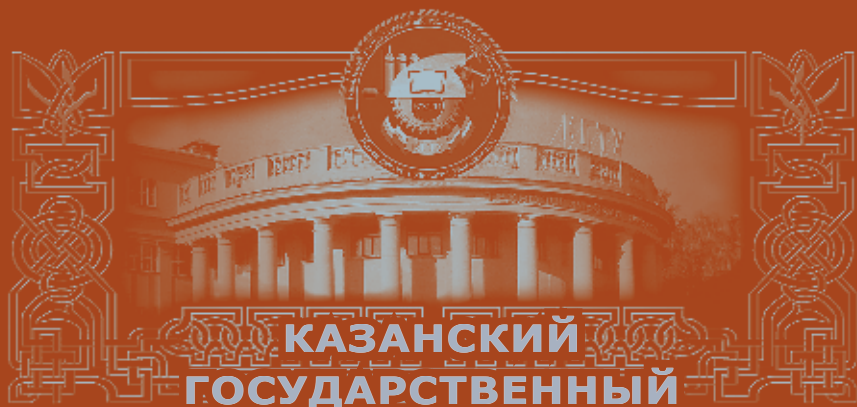




ФТ

Факультет
Пищевых
Технологий



КАЗАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИИ (ИППИБТ)

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ (ФПТ)

НАША СТРУКТУРА

В состав КГТУ входит 15 институтов.

8 учебных институтов:

1. Инженерный химико-технологический (с факультетами: Энергосыщенных 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.



Декан факультета – профессор Емельянов Виктор Михайлович, Заслуженный деятель науки РТ и РФ, лауреат Государственной премии в области науки и техники РТ



Заместитель декана – доцент Нуруллина Елена Николаевна



Заместитель декана – Жукова Вера Борисовна



КАФЕДРА ХИМИЧЕСКОЙ КИБЕРНЕТИКИ

Зав. кафедрой проф. Емельянов В.М.

Специальность 240803 – Рациональное использование материальных и энергетических ресурсов



Проблема энерго- и ресурсосбережения в настоящее время чрезвычайно актуальна, т.к. более 80% основных фондов российских промышленных предприятий практически выработали свой ресурс. Поэтому на кафедре ХК много внимания уделяется разработке и освоению новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, повышающих экономическую эффективность производства и конкурентоспособность выпускаемой продукции на мировом рынке.

Выпускников кафедры готовят к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической (анализ путей

совершенствования и модернизации технологического оборудования с возможностью его замены для обеспечения энерго- и ресурсосбережения;

- проектно-конструкторской (проектирование новых технологических схем, расчет и выбор оборудования; анализ и оценка альтернативных вариантов технологической схемы на основе широкого использования математических моделей);

- научно-исследовательской (планирование и проведение научных исследований в области теоретических основ энерго- и ресурсосбережения в химической промышленности, не-



фтехимии и нефтепереработке, биотехнологии; моделирование и оптимизация производственных установок и технологических схем);

- организационно-управленческой (организация работы коллектива в условиях действующего производства; осуществление технического контроля; проведение технико-экономического анализа производства).



Основные направления политики в области ресурсоэффективности:

- эффективное использование финансовых ресурсов,
- эффективное использование административных ресурсов,
- эффективное использование трудовых ресурсов,
- эффективное использование интеллектуальных ресурсов,
- эффективное использование информационных ресурсов,
- эффективное использование материальных и природных ресурсов

РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЕ – снижение материалоемкости единицы продукции, увеличение выхода конечной продукции, сокращение потерь в производственном процессе путем применения достижений новейшей техники и технологии.

Республика Татарстан обладает природными ресурсами, производственным, интеллектуальным, трудовым потенциалом, которые при рациональном использовании позволят, опираясь в значительной степени на собственные силы, обеспечить устойчивое развитие экономики республики, повышение ее эффективности.

В 2004 году кафедра химической кибернетики КГТУ (ХХТИ) сделала первый набор студентов на специальность 240803 «Рациональное использование материальных и энергетических ресурсов», а в 2009 году успешно осуществила выпуск специалистов.





На кафедре создаются рабочие группы для выполнения научно-исследовательской работы, в которые входят студенты различных курсов. Такое объединение дает наиболее положительный результат, так как студенты старших курсов должны способствовать повышению активности студентов младших курсов.



На кафедре проводятся, совместно со студентами и преподавателями, методические семинары, где докладчиками выступают студенты, а ответственный преподаватель курирует подготовку докладов и создание мультимедийных проектов.

В связи с необходимостью наращивать научный потенциал кафедры, в учебный план специальности введена факультативная дисциплина «Проблемы ресурсосбережения в Республике Татарстан». Это позволяет использовать встречи с представителями научных школ, как форму внутрикафедральной системы повышения квалификации преподавателей, осуществлять открытый доступ к ис-

точникам образования, рассматривая ведущих ученых как носителей «живого» знания.

Наряду с учебной и трудовой деятельностью свободное время выступает сферой творческой активности студентов. Можно определить несколько направлений организации досуга: посещение различных выставок, в том числе профессиональных – «Нефть. Газ. Нефтехимия», «Энергетика. Ресурсосбережение»; организация творческих вечеров, например, «турнир-викторина» – состязание двух или нескольких команд, каждая из которых коллективно готовит вопросы для других команд по определенной тематике.

Ребята! Мы ждем вас – умных, энергичных, желающих учиться по специальности 240803 «Рациональное использование материальных и энергетических ресурсов».



КАФЕДРА ПРОМЫШЛЕННОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

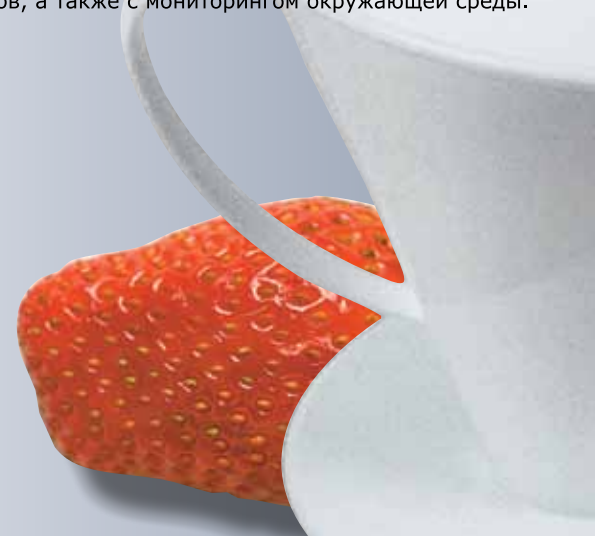
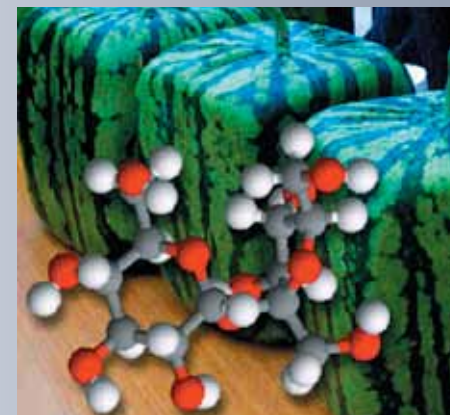


**Заведующий кафедрой –
доктор технических наук,
профессор Сироткин Александр Семенович**

Специальность 240901 – Биотехнология

Кафедра обеспечивает высшее образование биотехнологов, специализирующихся в областях:

- технологии биоконверсии растительного сырья в альтернативное топливо (биоэтанол, биодизель, биогаз и др.), кормовые и пищевые продукты, сырье для химической промышленности является одной из ключевых перспективных отраслей биотехнологии. Специализация дает будущим инженерам необходимый объем знаний, связанных с вопросами преобразования растительного сырья биологическими методами (т.е. его биоконверсии) на предприятиях региона по переработке сельскохозяйственной продукции, по производству пищевого и топливного этилового спирта, витаминизированных кормов, растительного масла, молока и молочных продуктов и т.п.
- экологической биотехнологии, направленной на эффективное применение одноклеточных и многоклеточных организмов для решения проблем защиты окружающей среды и биосферы в целом, и связанной с биологическим обезвреживанием и утилизацией бытовых и промышленных отходов, а также с мониторингом окружающей среды.





Для закрепления профессиональных навыков и лучшей адаптации будущих специалистов к производственным условиям предусмотрено прохождение технологической и преддипломной практик на научно-производственном и учебном центре кафедры на крупнейших предприятиях г. Казани – ОАО «Казаньоргсинтез» и МУП «Водоканал», а также в партнерском немецком университете города Карлсруэ.

Кафедра располагает оснащенными биохимической, микробиологической, биотехнологической и экобиотехнологической учебными и научными лабораториями. Кафедра промышленной биотехнологии постоянно наращивает собственный научный и педагогический потенциал, углуб-



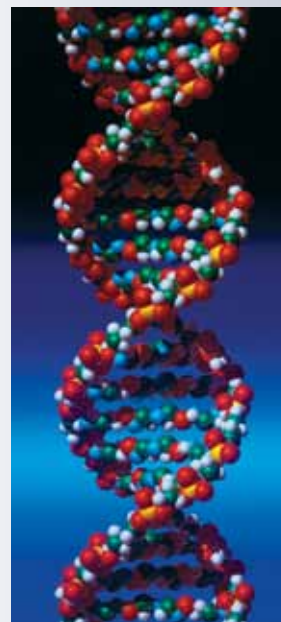
ляет налаженные связи с коллегами из научных центров РАН Москвы (Институт биохимии и физиологии микроорганизмов им. Г.К. Скрыбина), Саратова (Институт биохимии и физиологии растений и микроорганизмов), Казани (Казанский институт биохимии и биофизики, Институт органической и физической химии им. А.Е. Арбузова), из университетов России и Германии.

Лучшие студенты направляются на учебную, производственную, дипломную практику, а также рекомендуются для обучения в магистратуре в университетах и на предприятиях Германии (гг. Карлсруэ, Штутгарт, Дармштадт, Дуйсбург).





Кафедра предлагает подготовку биотехнологов с углубленной подготовкой по английскому языку, изучением компьютерной техники, основ организации производства, экономики и маркетинга (в соответствии с программами факультета дополнительного образования).



Выпускники кафедры работают на всех крупнейших объединениях и предприятиях пищевой промышленности г. Казани и Республики Татарстан (таких как ОАО «Татспиртпром», ОАО «Красный Восток», ОАО «ВАМИН», ОАО «Казанский жировой комбинат», ООО «Эдельвейс-М»), а также на объектах, связанных с экобиотехнологией (Министерство экологии и природных ресурсов РТ, МУП «Водоканал», ОАО «Казань-оргсинтез», ОАО «Казанский завод синтетического каучука» и др.).





КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Зав. кафедрой проф. Решетник О.А.

Кафедру технологии пищевых производств с момента её образования (создана 14 февраля 1997 года) возглавляет доктор технических наук, профессор Решетник Ольга Алексеевна. Кафедра молода, средний возраст сотрудников менее 40 лет. Преподавательский состав кафедры пополняется из числа наиболее перспективных выпускников, прошедших обучение в аспирантуре. По линии интеграции образовательной и высшей школы преподаватели ведут занятия в школах, лицеях и колледжах.

Кафедра технологии пищевых производств проводит обучение в рамках направления подготовки дипломированных специалистов по специальностям:

Специальность 260501 – Технология продуктов общественного питания

Обучение связано с подготовкой специалистов для предприятий общественного питания, занимающихся производством и реализацией кулинарной продукции: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.п.



Специальность 260301 – Технология мяса и мясных продуктов

Выпускники должны уметь создать рентабельный ассортимент мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека; разработать методы исследования, способствующие контролю и выпуску высококачественной продукции. Специалисты подготовлены к работе в производственных условиях колбасного цеха или цеха полуфабрикатов.





Специальность 260202 – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Каждый студент специальности проходит производственные практики на предприятиях хлебопекарной отрасли. Выпускники способны оптимизировать состав рецептур изделий, создавать ассортимент и промышленные технологии хлебобулочных изделий лечебно-диетического и профилактического назначения; разрабатывать технологии и ассортимент упаковочных материалов и специальных видов оборудования для производства продуктов длительного хранения.

Обучение осуществляется на бюджетной и внебюджетной основе. Для-



тельность обучения при очной форме обучения – 5 лет, при заочной форме – 6 лет. Квалификация после окончания университета: инженер.

Выпускники кафедры – профессионалы высокого класса, способные заниматься коммерческой, технологической, преподавательской и научно-исследовательской деятельностью и успешно работать на любом предприятии по производству пищевых продуктов.

Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация производственных практик студентов в период обучения. Каждый студент проходит практики на предприятиях в соответствии с профилем подготовки. Методическое обеспечение практик, система мер по оказанию помощи студентам в ходе практики, и проверка ее эффективности дает положительные результаты. Выпускники подготовлены к работе в реальных производственных условиях.

Кафедра располагает следующими базами практик: ОАО «Казанский мясокомбинат», ОАО «Свияжский мясокомбинат», ЗАО «Старт» (г. Казань), ОАО «Казанский жиркомбинат», пищевой комбинат Татпотребсоюза, ОАО «Татхлеб», ОАО «Казанские хлебозаводы» № 2,3,4,7, и ряд других промыш-



ленных и коммерческих организаций.

Выпускники кафедры востребованы и успешно работают на ведущих предприятиях Республики Татарстан и Поволжского региона (гг. Казань, Нижнекамск, Набережные Челны, Чистополь, Самара, др.).

Преподавательский состав кафедры поддерживает научные контакты с университетами и институтами зарубежных стран (Австрия, Германия, Франция), родственными университетами и институтами Москвы, Воронежа, Краснодара, Санкт-Петербурга. Ученые кафедры являются участниками меж-

дународных и межрегиональных конференций по пищевым технологиям, съездов Российского химического, биохимического и биотехнологического обществ. Кафедра поддерживает тесные связи с учебно-методическими объединениями по образованию в области технологии переработки сырья и продуктов животного происхождения, а также технологии продуктов питания и пищевой инженерии. Зав. кафедрой профессор Решетник О.А. является членом Советов УМО указанных учебно-методических объединений.

Научное направление кафедры – совершенствование технологий продуктов питания на основе использования пищевых добавок и улучшителей; безопасность пищевых продуктов.





Кафедра ведет подготовку научных кадров через аспирантуру университета. В настоящее время на кафедре обучается 5 аспирантов.

В 2002 г. сотрудниками кафедры были защищены первые в КГТУ кандидатские диссертации по пищевым технологиям (специальности 05.18.12 "Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств", 05.18.01 "Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства").

Кафедра имеет филиалы на ОАО "Свияжский мясокомбинат", предприятиях ОАО "Татхлеб", ОАО "Казанские хлебозаводы" № 2,3,4,7, ОАО "Объединенная хлебная компания", ОАО "Казаньзернопродукт".

Для проведения лекционных и практических занятий приглашаются специалисты крупных пищевых промышленных предприятий.

Кафедра имеет лаборатории по анализу качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Часть оборудования приобретена кафедрой благодаря помощи предприятий в рамках договоров о соучредительстве.



На кафедре имеется библиотека научной и учебной литературы (около 150 томов современной технической литературы), подборка ксерокопий тематических статей из журналов, комплекты чертежей отечественного технологического оборудования, каталоги отечественного оборудования, а также электронная база технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятий, предлагаемого для продажи ведущими фирмами мира.

