

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**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 13 ПРОФИЛЯМ:

- 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
- ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА
- РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАТЕРИАЛЬНЫХ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ
- БИОТЕХНОЛОГИЯ
- ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
- ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
- ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



**ОБРАЩЕНИЕ М.Г. НУРТДИНОВА,  
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 13 профилей. Учиться сложно, но интересно.

## ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ

Декан проф. Поливанов М.А.

На факультете осуществляется подготовка бакалавров по следующим направлениям и профилям:

1. Направление **240700** - «Биотехнология» по двум профилям:

- «Биотехнология»
- «Пищевая биотехнология»

(дневная и заочная форма обучения)

*вступительные испытания:* математика, русский язык, химия

2. Направление **150400** - «Технологические машины и оборудование» по двум профилям:

- «Пищевая инженерия малых предприятий» (дневная и заочная форма обучения)
- «Машины и аппараты пищевых производств» (дневная форма обучения)

*вступительные испытания:* математика, русский язык, химия

3. Направление **260800** - «Продукты питания из растительного сырья» по четырем профилям:

- «Технология детского и функционального питания» (дневная форма обучения),
- «Технология консервов и пищевых концентратов» (дневная и заочная форма обучения),
- «Технология бродильных производств и виноделие» (дневная и заочная форма обучения)
- «Технология хранения и переработки зерна» (заочная форма обучения)

*вступительные испытания:* математика, русский язык, химия.

## КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

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

Профили:

- «Технология бродильных производств»
- «Машины и аппараты пищевых производств»
- «Технология консервов и пищевых концентратов»

## ПРОФИЛЬ «МАШИНЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

**Форма обучения: очная**

Студенты, обучающиеся по профилю «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 профиля **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.

### ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВОВ И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ»

**форма обучения:** очная, заочная



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,

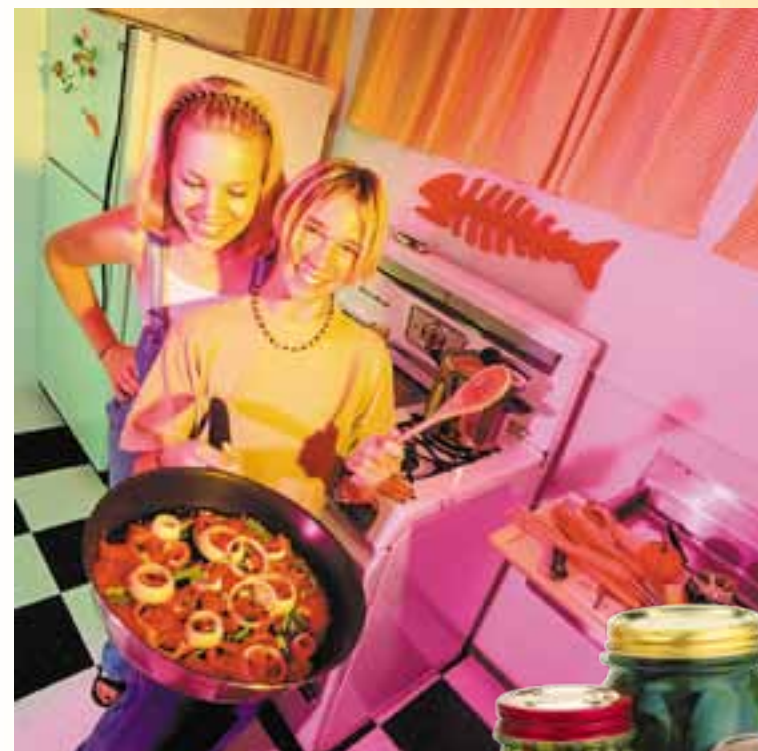


сладкие палочки, различные питательные смеси, сухое молоко, хлопья, чипсы картофельные и т.п. Все эти продукты производят предприятия пищевого концентратной промышленности.

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 «Холод», ЗАО «Татплодоовощпром», ОАО «Таткрахмалпатока», ОАО «Татарстан сәте», ОАО «БКК».



## ПРОФИЛЬ «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 рецептов 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.

Профили:

- Пищевая инженерия малых предприятий
- Технология хранения и переработки зерна

## ПРОФИЛЬ «ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ МАЛЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

**форма обучения: дневная, заочная**

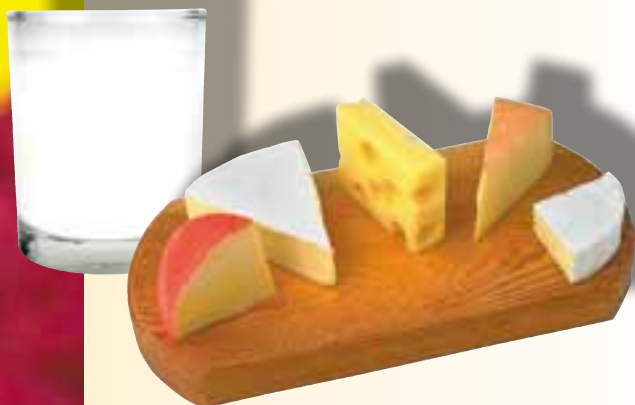
Кафедра пищевой инженерии малых предприятий (ПИМП) является единственной в Поволжском федеральном округе, которая готовит специалистов высшей квалификации для среднего и малого бизнеса в области пищевых технологий.

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

Другая особенность специальности состоит в том, что полученные знания могут быть применимы и на крупномасштабных предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Актуальность получения подобного образования обусловлена необходимостью обеспечения специалистами сферы малого и среднего бизнеса.

Практика развитых стран показала, что доля малых форм производства составляет значительную, а в ряде случаев определяющую часть в пищевой отрасли.



## ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА»

**форма обучения: заочная**



Зерноперерабатывающая промышленность – одна из ведущих отраслей народного хозяйства. Мукомольная и крупяная промышленность являются важным звеном агропромышленного комплекса, поскольку она обеспечивает производство основных продуктов питания людей – муки и круп. Зерно также необходимо для успешного развития животноводства и птицеводства, что связано с увеличением производства мяса, мо-

лока, масла и других продуктов. Зерновые культуры служат сырьем для получения крахмала, патоки, спирта и других продуктов. Зерномучные продукты являются основным поставщиком усвояемых углеводов – главного энергетического компонента пищи. Крупа в пищевом рационе человека составляет от 8 до 13% общего потребления зерновых.

Актуальность получения образования в области хранения и переработки зерна обусловлена необходимостью обеспечения инженерными кадрами предприятия зерноперерабатывающей промышленности республики Татарстан и регионов Поволжья.

В настоящее время развитие техники и технологии крупяного производства ведется по нескольким направлениям: совершенствование традиционных технологий и оборудования; разработка новых технологических приемов и новых типов технологического оборудования; расширение ассортимента выпускаемой продукции, разработка технологий новых нетрадиционных продуктов с повышенной пищевой ценностью для детского, функционального и диетического питания; разработка универсальных технологических схем для попеременной переработки зерна нескольких крупяных культур.

Выпускники этого профиля – будущие технологи по хранению и переработке зерна. Специалисты востребованы для работы на следующих предприятиях РТ и Поволжского региона: ОАО ХК «Золотой колос»; Казаньзернопродукт; Чистопольский, Кукморский, Н. Челнинский, Арский, Буинский, Бугульминский, Нурлатский, Ютазинский элеваторы; Мамадышское, Муслюмовское, Р. Слободское, Тетюшское, Актанышское, Агрызское, Шеморданское, Елабужское ХПП; Н. Челнинское КХП.



## КАФЕДРА ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Заведующий кафедрой – профессор. д.х.н. Сыроева М.А.

Профили:

- «Технология детского и функционального питания»
- «Биотехнология. Технология белков и БАВ»
- «Пищевая биотехнология»

### ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ДЕТСКОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

**форма обучения: очная**



Немаловажное значение имеет организация детского питания. От правильного питания ребенка с первых месяцев его жизни зависят его нормальный рост, развитие и здоровье. Организм ребенка лучше сопротивляется различным детским болезням, в том числе инфекционным, если питание его поставлено рационально. Пища должна дать детскому организму все необходимое для усиленного роста и развития.



Многие современные люди обеспокоены собственным здоровьем. В процессе обучения студенты получают знания по основам научных разработок продуктов питания – это и для фитнеса и лечебно-профилактического питания, и многие диетические продукты.

За время 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.



**ПРОФИЛЬ  
«БИОТЕХНОЛОГИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ  
БЕЛКОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ  
ВЕЩЕСТВ»**

*формы обучения: очная, заочная*

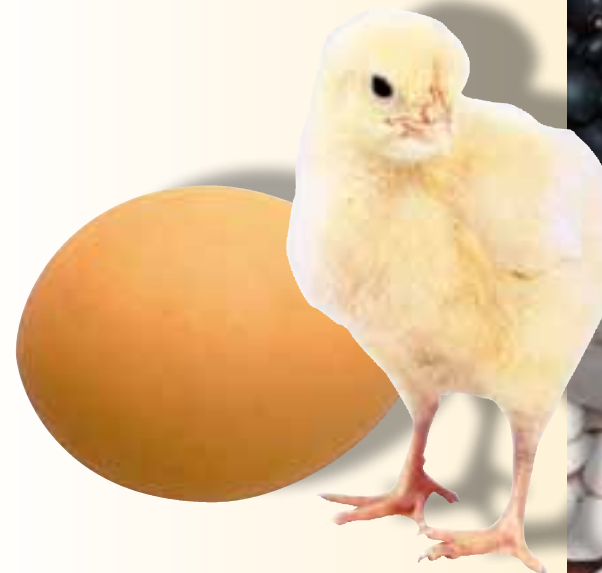


БИОТЕХНОЛОГИЯ – производственное использование биологических агентов (микроорганизмы, растительные клетки, животные клетки, части клеток: клеточные мембраны, рибосомы, митохондрии, хлоропласты) для получения ценных продуктов и осуществления целевых превращений. В биотехнологических процессах также используются такие биологические макромолекулы как рибонуклеиновые кислоты, белки (чаще всего ферменты). ДНК или РНК необходима для переноса чужеродных генов в клетки.



Биотехнология – это одна из перспективнейших и бурноразвивающихся отраслей промышленности. Основные направления – пищевая, фармакологическая, медицинская, сельскохозяйственная биотехнологии. Современная биотехнология – это экологически чистые производства лекарственных препаратов; биосинтез белков, аминокислот, витаминов, ферментов и сверхактивных гормонов для сельского хозяйства и медицины.

Выпускники **получают востребованную** специальность широкого профиля. Они **могут работать** в разных отраслях пищевой промышленности (молочной, хлебной, кондитерской, консервной, сахарной и т.п.), а также на химических и фармакологических предприятиях.



## ПРОФИЛЬ «ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

формы обучения: очная, заочная



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 осуществляет организацию, планирование и управление действующим технологическим процессом на предприятиях пи-

щевой промышленности (бродильной, дрожжевой, молочной, мясной, консервной и т.д.):

- **проводит** химико-технический, биохимический и микробиологический контроль;
- **обеспечивает** стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции;
- **разрабатывает** новые более эффективные способы получения пищевых продуктов; а также способен к решению проблем, связанных с охраной окружающей среды.

