



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БИЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.И. ПОЛЗУНОВА

Подготовка бакалавров по направлению 260100

«ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

профиль подготовки

«Технология бродильных производств и виноделие»



*В последние годы, качество отечественных продуктов питания растет, и большинство российских продуктов по качеству превосходит импортные. По этой причине, а также в связи со случаями ввоза и реализации некачественных и фальсифицированных товаров, спрос на импортное продовольствие падает. Развитие отечественной пищевой промышленности постоянно требует притока и обновления кадрового потенциала. Эти задачи решаются за счет подготовки **бакалавров – технологов.***

Технология **продуктов питания из растительного сырья** является крупнейшей отраслью современной перерабатывающей промышленности.

Студенты изучают современные способы производства плодовых и виноградных вин, ликеро-водочных изделий, пива, кваса, безалкогольной продукции, а также перспективные методы переработки отходов бродильной и винодельческой промышленности; производство диетических и лечебно-профилактических напитков, хлебопекарных дрожжей, пищевых кислот, производство солода.

В ходе подготовки выпускных квалификационных работ студентами предлагаются и разрабатываются новые, более рентабельные и перспективные технологические решения, что позволяет успешно осваивать их на ведущих предприятиях отрасли края

Учебный процесс осуществляется в лабораториях института, проводится учебная, производственная и преддипломная практика на передовых промышленных предприятиях края.



Сферы профессиональной деятельности



ПОДГОТОВКА ВЫПУСКНИКА:

Цели образовательной программы:

к проектно-конструкторской и производственно-технологической деятельности в области технологии продуктов питания из растительного сырья по профилю подготовки

к научно-исследовательской и инновационной деятельности в области высокотехнологичных способов производства продуктов питания из растительного сырья по профилю подготовки

к поиску и получению новой информации, необходимой для решения инженерных задач применительно к своей области деятельности, к принятию профессиональных решений

к умению обосновывать и отстаивать собственные решения в различных профессиональных ситуациях, к организационно-управленческой деятельности на предприятиях отрасли

к самообучению и постоянному профессиональному совершенствованию в соответствии с современными представлениями способов получения продукции по профилю подготовки

Область профессиональной деятельности

Совершенствование и разработка новых способов производства винодельческой, пивобезалкогольной, ликероводочной продукции. Создание и изучение новых видов продукции по профилю подготовки



***Обучение по этому профилю дает
неограниченные возможности в карьере***



Обучаясь по данному профилю подготовки, Вы научитесь управлять технологическим процессом получения различных видов продукции, сможете самостоятельно разрабатывать и внедрять новые виды продукции. Кроме того, Вы будете иметь возможность разрабатывать современные способы комплексной безотходной технологии переработки растительного сырья, с целью получения различных целевых продуктов

Учебный план направления «Продукты питания из растительного сырья» предусматривает изучение:

следующих учебных циклов

- гуманитарный, социальный и экономический циклы;
- естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл;

следующих разделов

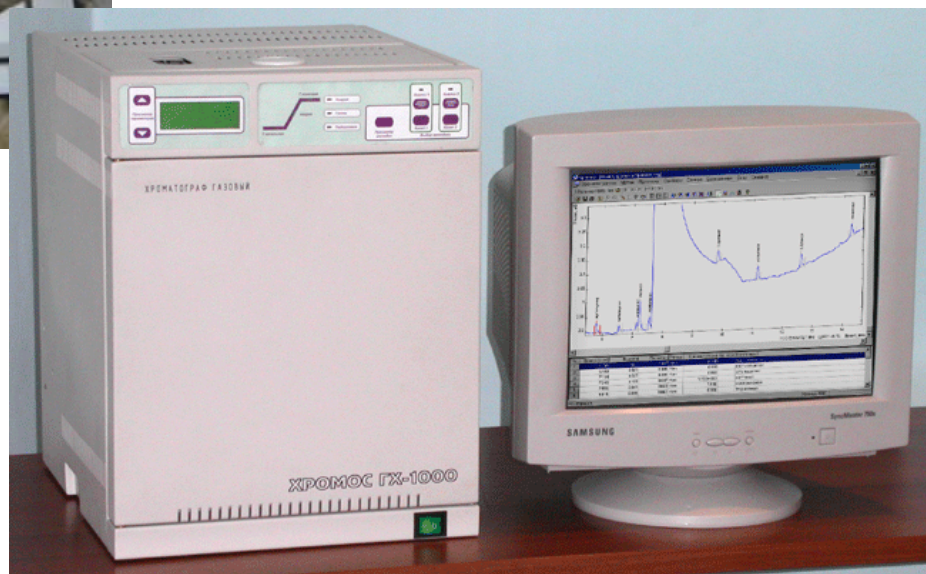
- физическая культура;
- учебная и производственная практики
- научно-исследовательская работа;
- итоговая государственная аттестация.



Дисциплины профессионального цикла

- Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
- Пищевая микробиология
- Пищевая химия
- Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
- Введение в технологию продуктов питания
- Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
- Технология отрасли
- Технологическое оборудование
- Проектирование предприятий отрасли
- Химия отрасли
- Технология производства органических кислот
- Технология ферментных препаратов
- Технология производства дрожжей
- Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли
- Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
- Технология безалкогольных напитков
- Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
- Химия и технология полуфабрикатов ликероводочных производств
- Экономика и управление предприятием

***Выпускающая кафедра «БИОТЕХНОЛОГИЯ»
располагает современным оборудованием,
лабораториями и стендами***



Учебная практика

*студенты проходят практику на ведущих предприятиях
Алтайского края:*

- ЗАО «Алтайвитамины»
- ООО «Бочкаревский пивоваренный завод»
- ООО «Иткульский спиртзавод»
- ОАО «Алтайросспиртпром»
- ООО «Сибирский сок»
- ООО «Шульгинское»



Научные исследования – обязательная часть подготовки профессионального бакалавра

Студенты обучающиеся по направлению «Продукты питания из растительного сырья» активно занимаются научной деятельностью в области разработки новых способов производства винодельческой, пивобезалкогольной, ликероводочной продукции, а также развивают перспективное направление – производство биоэтанола.

Студенты имеют возможность представлять результаты своих исследований на Всероссийской конференции с международным участием ***«Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности»***
Победители конференции имеют возможность публиковать свои научные достижения, а также получают ценные призы

Трудоустройство

Выпускники работают на таких предприятиях, как ЗАО «Алтайвитамины», ЗАО «Эвалар», ООО «Бочкаревский пивоваренный завод», ООО «Шульгинское», ОАО «Алтайросспиртпром», ООО «Сибирский сок», а также за пределами Алтайского края.

Кроме того, выпускники-бакалавры, успешно освоившие образовательную программу, смогут продолжить обучение в магистратуре по выбранному профилю в любом ВУЗе страны

Выпускающая кафедра «Биотехнология»

**Заведующий кафедрой
*Кошелев Юрий Антонович***

*академик Российской инженерной
академии, Генеральный директор
ЗАО «Алтайвитамины», почетный
работник высшей школы, профессор,
доктор фармацевтических наук*



***Переработка растительного сырья – Интересно? – Расскажем!
Технология продуктов питания – Неизвестно? – Научим!
Переработка сельскохозяйственной продукции – Выгодно? – Безусловно!***



«Продукты питания из растительного сырья» - за нами будущее!