НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

БАКЛАВРИАТ



Форма обучения	Количество мест	Период обучения
Очная	20 бюджетных мест	4 г.
	10 коммерческих мест	
Очно-заочная	нет	нет
Заочная	15 бюджетных мест	4 г. 6 мес.
	15 коммерческих мест	
Обучение по целевой квоте	нет	

Вступительные испытания	Для поступающих на базе среднего общего образования	Для поступающих на базе среднего профессионального образования
	Русский язык	Русский язык
Обязательные предметы	Биология	Основы биологии в агропромышленном комплексе
Предметы по выбору	Математика (профильный уровень)	Прикладная математика
	Химия	
	Физика	
	География	
	Информатика	
Минимальное количество баллов	Русский язык (40)	Русский язык (40)
	Биология (40)	Основы биологии в агропромышленном комплексе (40)
	Математика (профильный уровень) (40)	Прикладная математика (40)
	Химия (40)	
	Физика (41)	
	География (40)	
	Информатика (46)	

О направлении подготовки

Реализуется в институте прикладной экспериментальной ветеринарии и агробиотехнологий (ИПЭВиА)

Выпускающая кафедры земледелия, селекции и растениеводства и экономики и менеджмента в АПК.

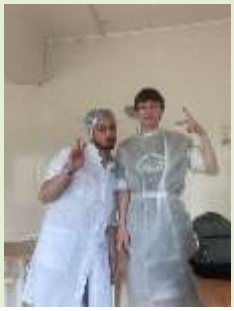
Почему именно Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции?

Если:

- **планируешь** получать достойную заработную плату с возможностью карьерного роста в динамично развивающейся пищевой промышленности.
- **мечтаешь** о реализации своего творческого потенциала и обучении в дружном коллективе студентов и преподавателей, о применении своих умений и профессиональных навыков в интересах развития пищевой промышленности в регионе.
- **любишь** решать инженерные задачи, проводить эксперименты, у тебя развито аналитическое мышление, интересуешься производством и переработкой сельскохозяйственной продукции, хочешь узнать, как на производстве вырабатываются мука, крупы, комбикорма, макаронные изделия из твердых сортов пшеницы, хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия, уметь оценивать качество продуктов питания и их состав.
- **твое призвание** - быть специалистом в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- **видишь себя** в будущем востребованным на рынке труда высококвалифицированным специалистом с гибким мышлением, отвечающим на современные вызовы, готовым к созиданию, творчеству, знающим IT технологии инжиниринга и переработки сельскохозяйственной продукции.
- **тебе нужна** стабильная высокооплачиваемая работа с возможностью выбора места проживания и направления профессиональной деятельности.
- **хочешь сделать карьеру** от лаборанта, агронома, инженера-технолога, инженера-экономиста, и т.д. до главного технолога предприятия, начальника производства и до директора перерабатывающего предприятия? Тогда тебе к нам!

Обучение	направлено на непрерывный процесс профессионального развития на протяжении всей жизни, выходящий за рамки формального школьного и вузовского образования, нацеленного на адаптацию к изменениям рынка труда, личностного роста, расширение кругозора, улучшение качества жизни. Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – это высококвалифицированный специалист в области инженерных технологий в производстве продуктов растительного происхождения. По статистике большая часть выпускников занимают руководящие должности на предприятиях пищевой промышленности.
Особенности обучения	✓ учебные дисциплины и программы практик разработаны в соответствии с профессиональными стандартами и учитывают требования профессиональных стандартов. ✓ студенты приобретают маркетинговые навыки, чтобы быть готовыми к мониторингу пищевого рынка и участию в создании конкурентоспособной продукции.
Что я узнаю?	Направление ориентировано на изучение полного цикла создания пищевой продукции из сырья растительного происхождения: от приемки и первичной обработки до выпуска готовых изделий, оценки качества и организации предпринимательской деятельности: ✓ Технология муки, круп и комбикормов ✓ Технология хранения зерна ✓ Технология хлебобулочных изделий ✓ Технология макаронных изделий

- ✓ Технология мучных кондитерских изделий
- ✓ Технология общественного питания
- ✓ Технология функциональных продуктов питания
- ✓ Технологическое оборудование пищевых производств
- ✓ Технохимический контроль пищевых предприятий
- ✓ Санитария и гигиена на отраслевых предприятиях
- ✓ Бизнес планирование
- ✓ Организация предпринимательской деятельности
- ✓ Организация производства и переработки сельскохозяйственной продукции





Карьерные перспективы (кем я буду?)

- ✓ Руководителем среднего и высшего звена на предприятиях пищевой промышленности (крупозаводах, комбикормовых заводах, хлебозаводах, макаронных фабрик, цехах по производству мучных кондитерских изделий), инженером-технологом, менеджером по производству, специалистом по контролю качества, агрономом, исследователем в области агроинженерии, специалистом по проектному менеджменту и консалтингу, а также начать собственное дело в агропромышленном секторе.
- ✓ На предприятиях общественного питания (в ресторанах, кафе, пиццериях, цехах по производству полуфабрикатов, кулинарной продукции).
- ✓ В сфере экспертизы и надзора, в сертификационных и контролирующих организациях Роспотребнадзора, Россельхознадзора, Всероссийских научно-исследовательских центров.

Практическая подготовка

Образовательная программа включает практическую подготовку, цель которой закрепить полученные теоретические знания в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, приобрести профессиональные навыки.