

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Пищевики нужны в любые времена. Но факультет готовит не только технологов, но и специалистов по биоинженерии, биоинформатике, биологии, ветеринарно-санитарной экспертизе; метрологии и стандартизации, управлению качеством, по переработке сельскохозяйственного сырья



Какие направления подготовки реализует факультет?

-Кафедра Биохимии и биотехнологии

06.05.01 Биоинженерия и биоинформатика (специалитет)

19.03.01, 19.04.02 Биотехнология (бакалавриат и магистратура)

36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавриат и магистратура)

06.03.01, 06.04.01 Биология (бакалавриат и магистратура) **NEW**

36.05.01 «Ветеринария» (специалитет) **NEW**

-Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств.

-Кафедра технологии бродильных и сахаристых производств

-Кафедра технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств

19.03.02, 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат и магистратура)

-Кафедра технологии продуктов животного происхождения

19.03.03, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат и магистратура)

-Кафедра управления качеством и технологии водных биоресурсов

27.03.01, 27.04.01 Стандартизация и метрология (бакалавриат и магистратура)

35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура (бакалавриат)

27.03.02, 27.04.02 Управление качеством (бакалавриат и магистратура)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат) **NEW**



ВГУИТ

Воронежский государственный
университет инженерных
технологий

У выпускников кафедр всегда есть выбор для трудоустройства на огромном количестве предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, сосредоточенных в крупных российских городах. А взаимовыгодное партнерство кафедры, научное сотрудничество с отраслевыми предприятиями никогда не прекращается

Кафедра: Биохимии и биотехнологии



Кафедры: Технологии жиров, процессы и аппараты химических и пищевых производств, Технологии бродильных и сахаристых производств, Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, Технологии продуктов животного происхождения



Кафедра: Управления качеством и технологии водных биоресурсов



**НАПРАВЛЕНИЯ И КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ДЛЯ ПРИЕМА НА ОБУЧЕНИЕ
БАКАЛАВРИАТ И СПЕЦИАЛИТЕТ**

Наименование программы бакалавриата и специалитета	код	Количество мест			
		форма обучения			
		очная		заочная	
		бюджет	внебюджет	бюджет	внебюджет
		2023		2023	
Биология	06.03.01	15	15	3 (о-з)	15(о-з)
Биотехнология	19.03.01	15	15		
Биоинженерия и биоинформатика (специалитет)	06.05.01	15	25		
Продукты питания из растительного сырья	19.03.02	100	20	8	25
Продукты питания животного происхождения	19.03.03	30	15	8	25
Водные биоресурсы и аквакультура	35.03.08		25		15
Ветеринарно-санитарная экспертиза	36.03.01	15	25	10	15
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	35.03.07		25		25
Ветеринария (специалитет)	36.05.01				25 (о-з)
Стандартизация и метрология	27.03.01		25		15
Управление качеством	27.03.02	15	25	8	15
		205		37	

НАПРАВЛЕНИЯ И КОЛИЧЕСТВО МЕСТ ДЛЯ ПРИЕМА НА ОБУЧЕНИЕ
МАГИСТРАТУРА

Наименование программы магистратуры	Код	Количество мест			
		Очная форма		Заочная форма	
		бюджет	внебюджет	бюджет	внебюджет
Биология	06.04.01	5	15		15 (о-з)
Биотехнология	19.04.01	5	15		25
Продукты питания из растительного сырья	19.04.02	30	50	5	50
Продукты питания животного происхождения	19.04.03	15	30	5	25
Ветеринарно-санитарная экспертиза	36.04.01	8	15	5	15
Управление качеством	27.04.02	11	15		15

Какие предметы сдавать, чтобы поступить к нам

06.03.01 Биология

Биология - 39

математика/химия/информатика

и ИКТ - 39/39/44

русский язык - 40

35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура, 36.03.01 Ветеринарно- санитарная экспертиза,

Биология - 39

математика/химия - 39/39

русский язык - 40

27.03.01 Стандартизация и метрология

Физика/химия - 39/39

Математика - 39

русский язык - 40

35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Биология - 39

математика/химия - 39/39

русский язык - 40

06.05.01 Биоинженерия и биоинформатика

Биология - 39

Математика - 39

русский язык - 40

19.03.01 Биотехнология, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Биология/химия - 39/39

Математика - 39

русский язык - 40

27.03.02 Управление качеством

**Физика/химия/информатика и
ИКТ** - 39/39/44

Математика - 39

русский язык - 40

36.05.01 «Ветеринария»

Биология - 39

математика/химия - 39/39

русский язык - 40



ВГУИТ

ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

Какие новые направления подготовки открылись?

NEW

Направление подготовки **06.03.01**

«**БИОЛОГИЯ**»

NEW

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ:

Бакалавриат

ПРОФИЛЬ: «Пищевая

микробиология»

ФОРМЫ И СРОКИ

ОБУЧЕНИЯ:

Очная форма – 4 года,

Заочная – 4,5 года.

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ

ИСПЫТАНИЯ:

математика/химия/информати

ка и ИКТ; Биология;

Русский язык

КАРЬЕРА ВЫПУСКНИКОВ:

Научно-исследовательские

институты;

лаборатории; учебные и

исследовательские центры;

предприятия фармацевтической

и пищевой промышленности;

биолог, биохимик.

Направление подготовки **35.03.07**

«**Технология производства и**

переработки сельскохозяйственной

продукции»

NEW

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ:

Бакалавриат

ПРОФИЛЬ:

«Аграрно-пищевые технологии»

ФОРМЫ И СРОКИ ОБУЧЕНИЯ:

Очная форма - 4 года,

Заочная форма - 4,5 года.

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

Биология;

Химия/Математика, Русский язык

КАРЬЕРА ВЫПУСКНИКОВ:

Предприятия агропромышленного

комплекса (АПК), организации

государственного контроля

за сельскохозяйственными

предприятиями, руководитель в АПК,

агроинженер, технолог пищевого,

производства, заготовитель

продуктов и сырья, сити-фермер,

предприниматель

эксперт качества потребительских

товаров

Направление подготовки

36.05.01 «**Ветеринария**»

УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ:

Специалист

ПРОФИЛЬ: «Ветеринарный

надзор и экспертная

деятельность»

ФОРМЫ И СРОКИ

ОБУЧЕНИЯ:

Очная форма - 5 лет, Очно-

заочная форма - 6 лет.

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ

ИСПЫТАНИЯ: Биология

Химия/Математика,

Русский язык

КАРЬЕРА ВЫПУСКНИКОВ:

Ветеринарный врач,

Ветеринарный врач -

эпизоотолог, Ветеринарный

врач - аудитор.

ветеринарный инспектор

Во ВГУИТ успешно работает рейтинговая система аттестации студентов. Что это за система и как она работает?

Возможность получения аттестационной отметки по итогам семестровой работы на занятиях, без прохождения итогового испытания.

Как обстоит дело с дистанционными технологиями?

Электронная образовательная среда ВГУИТ позволяет проводить онлайн обучение и аттестацию для студентов всех направлений подготовки.

Что предусмотрено для студентов в плане внеучебной деятельности?

- Производственные стажировки, в том числе за рубежом
- Студотряды
- Отдых на побережье Черного моря
- Кружки и общественная, волонтерская деятельность в Вузе
- Мероприятия профсоюзного комитета и студсовета



Известно, что университет – это прежде всего источник научных знаний. Как развивается наука в студенческой среде на факультете?

- Проектное обучение
- Выпускные работы по заявкам предприятий
- Базовые кафедры
- Стартапы
- Бизнес инкубатор
- Конкурсы
- Статьи, патенты
- Участие в грантах
- Повышенные стипендии



ООО «Объединенные Пивоварни HEINEKEN», г. Екатеринбург
программа «Star», «Star UP»



АПХ «Мираторг», Брянская область
стажировка «Поколение Мираторг»



ООО «Пивоваренная компания «Балтика», г. Воронеж
программа «Управляй будущим»



ГК «Русагро», Тамбовская область
стажировка «Будущее с нами»



ГК «МОЛВЕСТ», г. Воронеж



ГК «ЭФКО», Белгородская обл.
стажировка в Инновационном
Центре «Бирюч-НТ»

Какие лаборатории функционируют на факультете

*Научно-практическая лаборатория разработки технологий
НАПИТКОВ*



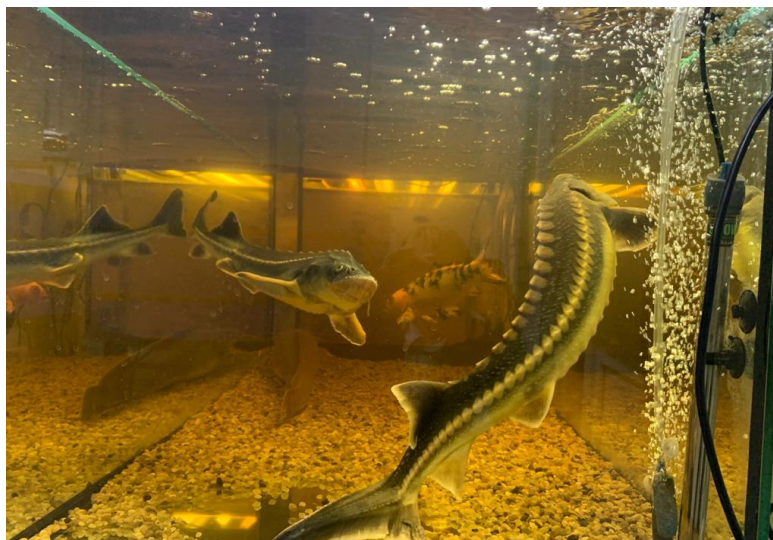
Лаборатория кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств



Лаборатория ГК «Эфко»



Центр Аквабиоресурс



ВГУИТ

ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

Испытательная лаборатория ООО «Моллаб»

Испытательная лаборатория создана для исследования пищевой продукции и продовольственного сырья, например, питьевой воды, мясной продукции и продуктов птицеперерабатывающей промышленности, молочной и маслосыродельной промышленности, рыбной продукции, консервы и пресервы морепродуктов, и т.д. Оборудование используется студентами в процессе научно-экспериментальной, научно-исследовательской деятельности, а также для прохождения учебной, производственной практик



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

Приемная комиссия: г. Воронеж, 394036, пр-т
Революции 19

Ответственный
секретарь
Приемной комиссии
ТФ
Зуева Наталья
Владимировна
+7(951)-555-71-59
e-mail: Зуева Наталья
nataspirt30@yandex.ru

www.vsu.ru

тел. +(473)255-28-35

8-800-100-00-24 (звонок по РФ
бесплатный)

e-mail: fdp@vsu.ru, fdp1930@gmail.com



ВГУИТ

ВЕСТНИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ВОРОНЕЖА
ТЕХНОЛОГИИ