

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 6-05-0721-01 «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

Профилизация

«ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ»

ОБУЧАЯСЬ ПО ДАННОЙ ПРОФИЛИЗАЦИИ, СТУДЕНТЫ ИЗУЧАЮТ:

- вести подготовительные работы и технологические процессы производства виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков и концентратов;
- контролировать параметры технологических процессов производства спирта, ликероводочных изделий, пива и безалкогольных напитков;
- получать пиво, спирт, виски, коньяк, вино, напитки, бальзамы, минеральные воды, квасы, коктейли и др.

Вы освоите подходы по формированию высокого качества готовой продукции.

Вы сможете применять прогрессивные технологии и управлять технологическим процессом.

В ходе учебной деятельности студенты осваивают и используют современные информационные технологии, позволяющие виртуально создать технологические линии производства по специальности.

ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА

- Начальник лаборатории
- Начальник производства
- Главный технолог
- Главный инженер
- Инженер-технолог
- Инженер-лаборант (химик)
- Инженер-микробиолог и другие

ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫЕ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВЫПУСКНИКИ:

ОАО «Минск «Кристалл»; ОАО «Брестский ЛВЗ «Белалко»; ОАО «Витебский ЛВЗ «Придвинье»; ОАО «Гомельский ЛВЗ «Радомир»; ОАО «Гродненский ЛВЗ «Неманофф»; ООО «Завод «Бульбашь»; ОАО «Белсолгод»; ЗАО «Минский завод безалкогольных напитков»; СООО «Дарида»; ОАО «Криница»; ОАО «Пивзавод Оливария»; ЗАО «Бобруйский бровар»; ОАО «Минский завод виноградных вин» и др.



После окончания обучения молодым специалистам предлагают достойную заработную плату.

Профилизация

«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПРОДУКТОВ»

ОБУЧЕНИЕ ПО ДАННОЙ ПРОФИЛИЗАЦИИ ПОЗВОЛИТ ПРИОБРЕСТИ ЗНАНИЯ И НАВЫКИ:

- оценки качества сырья и готовой продукции при получении муки, крупы, комбикормов, растительных масел;
- управления технологическими процессами производства муки, крупы, комбикормов, растительных масел;
- создания новых продуктов питания на основе зернового сырья;
- организации производственного процесса на крупных промышленных предприятиях, оснащенных современным оборудованием, с высокой степенью автоматизации технологических процессов.

ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА

- Инженер-технолог
- Инженер-лаборант
- Мастер смены
- Начальник смены
- Начальник лаборатории
- Начальник цеха
- Инженер отдела и другие

ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫЕ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВЫПУСКНИКИ:

- мукомольные заводы в г. Минске («Столичная мельница»), г. Лида («Лидская мука»), г. Барановичи («Гаспадар»), г. Гомеле («Меленка»), г. Витебске («Житница») и др.;
- крупозаводы в г. Минске, г. Бресте, г. Гомеле, г. Осиповичи и др.;
- Витебский маслоэкстракционный завод;
- Белорусская национальная биотехнологическая корпорация глубокой переработки зерна (БНБК)
- комбикормовые заводы Беларуси.



**ОБУЧЕНИЕ В БГУТ –
Ваш правильный выбор!**



**БЕЛОРУССКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ
ТЕХНОЛОГИЙ**



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

АДРЕС: 212027, г. Могилев, пр. Шмидта, 3.

ТЕЛЕФОНЫ ПРИЕМНОЙ КОМИССИИ:

8(0222)-65-33-30;

+375(29)-897-33-30;

+375(29)-569-33-30 (МТС)

ФАКС: 8(0222)-64-90-11

E-MAIL: mail@bgut.by

Информация для абитуриентов
на сайте университета www.bgut.by



BGUT_MOGILEV

Профилизация

Впервые в Республике Беларусь!
Только у нас!

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

ПОСТУПИВ В УНИВЕРСИТЕТ НА ДАННУЮ ПРОФИЛИЗАЦИЮ, СТУДЕНТЫ ИЗУЧАЮТ:

- нутрициологию;
- физиологию питания;
- медико-биологические основы детского и функционального питания;
- технологию функциональных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- технологию и организацию детского питания;
- использование пищевых и биологически активных добавок в продуктах спортивного, детского и функционального питания и др.

ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА

- Инженер-технолог
- Инженер-лаборант
- Ведущий специалист
- Начальник смены
- Мастер смены
- Технолог по организации школьного и дошкольного питания
- Менеджер по питанию и другие

ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫЕ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВЫПУСКНИКИ:

- на кондитерские и хлебопекарные предприятия, например «Слодыч», «Коммунарка», «Спартак», «Красный пищевик», «Домочай», «Берестейский пекарь» и др.;
- предприятия по производству детского питания, в том числе детских смесей, пюре, соков, например «Беллакт», «Лидапищеконцентраты», «Гамма вкуса» и др.;
- санатории, спортивные и оздоровительные центры;
- отделы образования, комбинатах школьного питания.



На очную форму обучения необходимо успешно пройти вступительные испытания по русскому (белорусскому) языку, химии, математике и подать документы в приемную комиссию.

Профилизация

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

Студенты во время учебы изучают технологии производства консервированной продукции из плодов и овощей, мяса, рыбы, сушеной плодовоовощной продукции, замороженных продуктов, в том числе готовых блюд и др.

Выпускники обладают знаниями основных характеристик сырья, применяемого в консервном производстве, научными основами хранения растительного и животного сырья, знаниями теоретических основ и технологий консервирования.

ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА

- Главный инженер
- Ведущий специалист
- Начальник цеха
- Заведующий лабораториями
- Технолог
- Химик-аналитик
- Микробиолог
- Инженер по стандартизации и сертификации и другие

ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫЕ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВЫПУСКНИКИ:

- консервные предприятия Республики Беларусь (ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», РУП «Витебский плодовоовощной комбинат» и др.);
- предприятия по выпуску консервов для детского питания (ОАО «Гамма вкуса», ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» и др.);
- заводы по переработке рыбы, мяса (СП «Санта-Бремор», СП «Инко-фуд», СП «Леор-Пластик», ОАО «Нарочанский рыбоконсервный завод» и др.);
- предприятия по производству быстрозамороженных плодов, овощей, ягод, грибов (фирма «Мокка» и др.);
- предприятия по производству сушеной продукции («Славгородский овощесушильный завод» и др.).



За время учебы студенты имеют возможность пройти несколько видов практик на ведущих предприятиях отрасли Республики Беларусь.

Профилизация

«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

ОБУЧАЯСЬ ПО ДАННОЙ ПРОФИЛИЗАЦИИ, СТУДЕНТЫ ИЗУЧАЮТ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ:

- ароматных хлебов и булочек;
- восхитительных сладостей;
- янтарных макарон;
- разнообразных пищекокцентратов – чипсы, снеки, сухие завтраки и др.

Вы освоите подходы по формированию высокого качества готовой продукции.

Вы сможете применять прогрессивные технологии и управлять технологическим процессом.

В ходе учебной деятельности студенты осваивают и используют современные информационные технологии, позволяющие виртуально создать технологические линии производства по специальности.

ЗАНИМАЕМАЯ ДОЛЖНОСТЬ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА

- Начальник лаборатории
- Начальник производства
- Главный технолог
- Главный инженер
- Инженер-технолог
- Инженер-лаборант (химик)
- Инженер-микробиолог
- Преподаватель и другие

ПРЕДПРИЯТИЯ, НА КОТОРЫЕ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ ВЫПУСКНИКИ:

- кондитерские фабрики «Коммунарка», «Спартак», «Красный пищевик», «Слодыч», «Витьба», «Красный мозырянин», кондитерские цеха;
- хлебозаводы, пекарни, цеха по выпуску хлебобулочных изделий всех видов собственности;
- пищекокцентратные предприятия по выпуску сухих завтраков, снеков, чая, кофе и т. п. (ОАО «Лидапищеконцентраты» и другие).



Обучение по специальности проводится в современных научных лабораториях университета, которые оснащены новейшим оборудованием.