



**ВОРОНЕЖСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ**



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
факультет**

- ✓ Современные биотехнологические и научно-практические лаборатории
- ✓ Актуальные направления подготовки и специальности
- ✓ Преподаватели, имеющие стаж работы на предприятиях
- ✓ Возможность продолжить обучение в магистратуре и аспирантуре
- ✓ Практики и оплачиваемые стажировки на предприятиях и в биотехнологических лабораториях
- ✓ Гарантированное трудоустройство с достойной заработной платой



Натуральное сырье и ингредиенты



Биотехнологии и биоинженерия будущего



Контроль качества продукции



Пищевая комбинаторика в сегменте биотехнологий



Функциональные продукты питания



Конструирование пищевых продуктов



БИОИНЖЕНЕРИЯ И БИОИНФОРМАТИКА



СПЕЦИАЛИТЕТ:

06.05.01 БИОИНЖЕНЕРИЯ
И БИОИНФОРМАТИКА

Профиль - Биоинженерия и биоинформатический анализ макромолекул

Вступительные испытания:

(по выбору – биология / химия / информатика);
математика; русский язык

Очная форма обучения:
5 лет

Карьера выпускников:

- фармацевтические и биотехнологические предприятия, научные организации;
- бионик, биофизик, биоинформатик, вирусолог, генетик.



Сфера профессиональной деятельности:

- Структурная и функциональная геномика;
- Генетическая инженерия растений и обеспечение биобезопасности;
- Получение белков для медицины и ветеринарии методами генетической и белковой инженерии;
- Разработка методов молекулярной диагностики и выбора новых мишеней для лекарственных препаратов;
- Информационно-компьютерные технологии для молекулярной биологии и биоинформатики;
- Обработка и последующий анализ большого массива информации по биологическим объектам;
- Биоинформатика последовательностей (анализ нуклеотидных и белковых последовательностей);
- Структурная биоинформатика (анализ пространственных структур белковых молекул);
- Компьютерная геномика (компьютерный анализ геномов)

✓ **Выпускающая кафедра**
Биохимии и биотехнологии



БИОТЕХНОЛОГИЯ

Промышленная и пищевая биотехнология



БАКАЛАВРИАТ:

19.03.01 **БИОТЕХНОЛОГИЯ**

Профиль - Промышленная и пищевая биотехнология

Вступительные испытания:
(на выбор – математика / химия / физика / информатика);
биология; русский язык

Очная форма обучения: 4 года

Карьера выпускников:

• Фармацевтическая и пищевая отрасли:
системный биотехнолог,
микробиолог, биохимик



Сфера профессиональной деятельности:

- производство ферментных препаратов;
- производство вакцин;
- производство органических кислот;
- производство витаминов;
- производство аминокислот;
- производство антибиотиков;
- производство биологически активных веществ для пищевых производств,
- организация и проведение НИР в области биотехнологических производств.

Выпускающая кафедра

Биохимии и биотехнологии



ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения



36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Профиль - Биобезопасность и ветеринарно-санитарный контроль

Вступительные испытания:

(по выбору – химия / математика); биология; русский язык

Очная форма обучения: 4 года

Заочная форма обучения: 4,5 года

Карьера выпускников:

• Ветеринарно-санитарный эксперт, ветеринарный врач.

Занимаемые должности выпускника:

Ветеринар, ветеринарный врач, врач-гигиенист (санитарный врач), инженер-технолог по качеству, санитарный врач, санитарный инспектор, эксперт качества потребительских товаров

Выпускающая кафедра

✓ Биохимии и биотехнологии



Сфера профессиональной деятельности:

- Организация и проведение контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения;
- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения;
- Контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ



Технологии и конструирование напитков, кондитерских, хлебобулочных изделий, сахаристых веществ, зерновой и масложировой продукции

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль - Технологии и конструирование напитков, кондитерских, хлебобулочных изделий, сахаристых веществ, зерновой и масложировой продукции

Вступительные испытания:
(по выбору – биология / химия / физика);
математика; русский язык

Очная форма обучения: 4 года
Заочная форма обучения: 4,5 года



Карьера выпускников:

- предприятия перерабатывающей и пищевой промышленности: пищевой инженер, главный технолог, рецилинг-технолог, инженер-химик.



Сфера профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов на пищевых производствах:
- Кондитерские фабрики, хлебозаводы, пекарни, комбикормовые, макаронные, консервные заводы; предприятия по производству этилового спирта, хлебопекарных дрожжей, солода, пива, минеральных вод, безалкогольных и слабоалкогольных напитков, вин, ликеро-водочных изделий; пищевых кислот; сахара и сахаристых продуктов, патоки, сиропов;
- Заводы по производству подсолнечных масел и майонезов, заводы по производству мыла, косметической продукции
- В испытательных лабораториях и испытательных центрах различных отраслей промышленности
- В научных центрах
- В исследовательских лабораториях

Выпускающие кафедры:

- ✓ Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
- ✓ Технология бродильных производств и виноделие
- ✓ Технология сахаристых веществ
- ✓ Технология жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



Технология молока и молочных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профили - «Биотехнологии мясных и молочных продуктов»,
«Биоэкономика мясных и молочных продуктов»

Вступительные испытания:

(по выбору – биология / химия / физика);
математика; русский язык

Очная форма обучения: 4 года
Заочная форма обучения: 4,5 года

Занимаемые должности выпускника: мастер,
инженер-технолог, инженер-проектировщик,
начальник смены, начальник цеха, специалист по
разработке новых видов продукции

Карьера выпускников:

• агрохолдинги,
испытательные
лаборатории и центры;
технолог, мастер,
пищевой инженер



Сфера профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов на предприятиях мясной и молочной отраслей: молочные заводы, сырзаводы, молочно-консервные комбинаты, заводы плавленых сыров, фабрики мороженого, заводы сухого молока, заводы детского питания, мясокомбинаты, мясоперерабатывающие предприятия: колбасные, консервные и полуфабрикатные цеха, птице- и яйцо-перерабатывающие предприятия
- Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Выпускающая кафедра

✓ Технологии продуктов животного происхождения



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ



27.03.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЯ

Профиль - «Стандартизация и контроль качества»

Вступительные испытания: (по выбору – химия / физика / информатика); математика; русский язык

Заочная форма обучения: 4,5 года

Карьера выпускников:

- Пищевая, фармацевтическая, медицинская и лёгкая промышленность, государственные и надзорные органы, научно-исследовательские институты, сервисные и IT компании, консалтинговые и сертификационные организации
- торговые сети: руководители подразделений, инженеры-метрологи, инженеры по стандартизации и сертификации и др.

27.03.02 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Профиль - «Управление качеством в производственно-технологических системах»

Вступительные испытания: (по выбору – химия / физика / информатика); математика; русский язык

Очная форма обучения: 4 года
Заочная форма обучения: 4,5 года

Карьера выпускников:

- Пищевая, фармацевтическая, медицинская и лёгкая промышленность, государственные и надзорные органы, научно-исследовательские институты, сервисные и IT компании, консалтинговые и сертификационные организации
- торговые сети: руководители подразделений, инженеры по качеству и др.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ ВГУИТ ЭТО:



АКТУАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ И СПЕЦИАЛЬНОСТИ



ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОДОЛЖИТЬ ОБУЧЕНИЕ В МАГИСТРАТУРЕ И АСПИРАНТУРЕ



ГАРАНТИРОВАННОЕ ТРУДОУСТРОЙСТВО С ДОСТОЙНОЙ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТОЙ



ОПЛАЧИВАЕМЫЕ ПРАКТИКИ И СТАЖИРОВКИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ И В ЛАБОРАТОРИЯХ

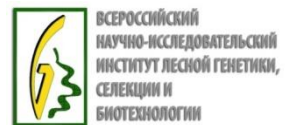




Партнеры технологического факультета



Наши выпускники работают во всех городах Воронежской, Белгородской, Липецкой, Курской областей Москве, Санкт-Петербурге, Тольятти, Самаре, Уфе, Екатеринбурге, Новоуральске, Новом Уренгое, Магнитогорске, Сызрани, Вологде, Ярославле, Нижнем Новгороде, всего **более 100** городов России

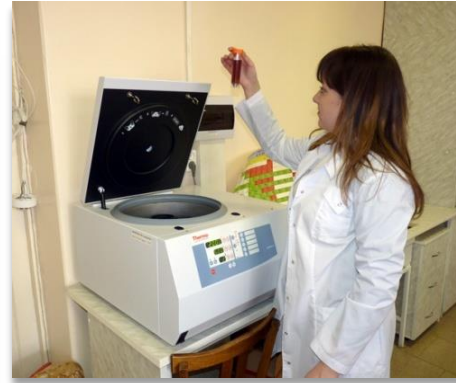




Научно-практическая лаборатория разработки новых технологий продуктов (ГК ЭФКО)



Лаборатория метагеномики и пищевых биотехнологий (молодежная лаборатория)



Научно-исследовательская лаборатория Научно-образовательного Центра «НаноБиоТех»



Лаборатория Научно-образовательного центра «Живые системы»



Учебно-научно-производственная лаборатория хлебопечения



Научно-практическая лаборатория разработки технологий напитков (совместно с ГК «Таркос»)



Центр прикладных исследований в условиях базовой кафедры «Техники и технологии производства молока и молочных продуктов» (ПАО МК «Воронежский») vsuet.ru



Присоединяйтесь к нам
в Вконтакте:



8 (473) 255-35-93 Деканат ТФ

e-mail: dektf@vsuet.ru

8 (473) 255-28-35 Приемная комиссия



Контакты



Наш сайт: <https://vsuet.ru/>

Наши каналы в социальных сетях и мессенджерах:

Вконтакте https://vk.com/vsuet_official

MAX https://max.ru/vsuet_official

Телеграм https://t.me/vsuet_official

RUTUBE <https://rutube.ru/channel/24898477/>

Одноклассники <https://ok.ru/group/70000000591231>

ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

vsuet.ru



pk@vsuet.ru

 394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, 19, каб. 314