

## Факультет технологии пищевых производств (ФТПП)



**Самый молодой факультет - открыт 1 июля 2008 года.**

Факультет открыт 1 июля 2008 г. Декан факультета - доктор биологических наук, профессор Валентина Николаевна Храмова.

История создания факультета начиналась в 1999 г., когда открыли специальность «Машины и аппараты пищевых производств». В марте 2000 г. в составе химико-технологического факультета организована кафедра «Технология пищевых производств» (ТПП) для выпуска инженеров-технологов по специальности «Технология молока и молочных продуктов». С 2002 г. осуществлялась подготовка бакалавров по направлению «Технология продуктов питания» и инженеров по специальности «Технология мяса и мясных продуктов». Это позволило выделить направление «Технология продуктов питания» из химико-технологического в отдельный факультет.

У истоков создания факультета - заведующий кафедрой ТПП, академик РАСХН, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники Иван Федорович Горлов и профессор той же кафедры Юрий Николаевич Нелепов, который одновременно являлся директором волгоградского мясокомбината.

ФТПП сегодня - это 333 студента; 90 преподавателей, среди которых 1 отраслевой академик, 16 докторов наук. В настоящее время в состав факультета входят пять кафедр: две общеобразовательные - «Прикладная математика» и «Физическое воспитание», и три специальные - «Технология пищевых производств», «Машины и аппараты пищевых технологий» и «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности».

Выпускающие кафедры факультета дали путевку в жизнь уже 480 выпускникам, которые зарекомендовали себя перед работодателями Волгограда, области и других регионов Российской Федерации как квалифицированные, креативные специалисты, умеющие вписаться в любую производственную систему.

Факультет осуществляет подготовку бакалавров по направлениям «Продукты питания животного происхождения» и «Технологические машины и оборудование». Наши студенты в период обучения получают неоценимый опыт проведения собственных научных исследований в лабораториях факультета, представления результатов этих исследований в качестве докладов на конференциях, в том числе международных. В рамках Всероссийской программы «Поколение Милк» студенты-лауреаты получают именные стипендии от компании «DANONE-Юнимилк». Организовываются поездки учащихся в страны Европы для общения со студентами аналогичных факультетов и экскурсии на перерабатывающие

предприятия.

Получив диплом бакалавра, студенты могут продолжить обучение в магистратуре. Последующая подготовка научных кадров осуществляется в аспирантуре по специальностям «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», «Экология».

Материальная база факультета включает 10 современных, хорошо оснащенных лабораторий. Особо стоит отметить такие из них, как «Технология пищевых производств», «Общая технология мясных производств», «Технология молока и молочных продуктов», «Биотехнология и биоэкология». В мини-цехе производства сосисок в процессе лабораторного практикума студенты применяют полученные знания и приобретают практические навыки работы в колбасном производстве.

**Декан факультета:**

**д.биол.н., профессор**

**Храмова Валентина Николаевна.**

**Адрес факультета:**

**пр. Ленина, 28,**

**главный учебный корпус, ауд. 127.**

**Телефон (8442) 24-81-47.**

В 2013 году:

бюджетных мест – 66;

проходной балл для направления «Продукты питания животного происхождения» – 185,  
для направления «Технологические машины и оборудование» – 130.