

Дневные факультеты

Факультет технологии пищевых производств (ФТПП)



В 2014 году:
минимальный проходной балл на факультете - 120.

В 2015 году:
бюджетных мест - 95.

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 РАН, 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 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», «Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии»

(профиль «Охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов»).

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.