Факультеты очной формы обучения

Факультет технологии пищевых производств (ФТПП)

В 2018 году: бюджетных мест – 65.
В 2017 году: проходной балл на факультете – 137.

Факультет технологии пищевых производств (ФТПП) ведет подготовку бакалавров по двум направлениям «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») и «Технологические машины и оборудование» (профиль «Машины и аппараты пищевых производств»), а также подготовку по двум магистерским программам «Технология продуктов животного происхождения», «Промышленная экология и рациональное использование сырьевых и энергетических ресурсов».

На факультете читают лекции известные отечественные ученые и специалисты с большим опытом практической работы: И.Ф. Горлов, доктор сельскохозяйственных наук, профессор, академик РАН, заслуженный деятель науки и техники, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники, научный руководитель Поволжского НИИ производства и переработки мясо-молочной продукции; М. И. Сложенкина, доктор биологических наук, профессор РАН, лауреат премии Правительства РФ в области науки и техники и др.

Все студенты факультета проходят практики на ведущих предприятиях пищевой отрасли города Волгограда и Волгоградской области: ООО «Волжский мясокомбинат», «ДАНОН РОССИЯ МК «Волгоградский», «Сады Придонья», «Маслосыркомбинат «Михайловский», «Любимый город», а также в научных и образовательных учреждениях (ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (ФГБНУ НИИММП), ООО НВЦ «Новые биотехнологии», КалмГУ).

Студенческая жизнь ФТПП очень активная и насыщенная. На факультете создан и функционирует студенческий совет, который на протяжении четырех последних лет занимал первые места в конкурсе «Лучший студенческий совет университета» Особое внимание на ФТПП уделяется работе по пропаганде здорового образа жизни и культуре питания.

Выпускники факультета не испытывают проблем с трудоустройством, более 85% из них работают по специальности. Технолог пищевого производства контролирует приготовление продуктов питания на производстве, от заказа сырья до упаковки и отправки на склад. Он должен следить за качеством и безопасностью товаров. Технологи пищевого производства разрабатывают новые рецептуры, экспериментируют с приготовлением. Но надо понимать, что это направление, в первую очередь, техническое – важнее всего здесь разбираться в химических процессах и основах физиологии питания, а также соотносить свои решения с экономикой предприятия.

Выпускники ФТПП нужны везде: от ресторанов и супермаркетов с собственной кулинарией до крупных пищевых фабрик. Одним из самых перспективных направлений считается технология консервного производства, поскольку быстрое питание становится все более востребованным.

Декан факультета: д.биол.н., профессор Храмова Валентина Николаевна.
Адрес факультета: пр. Ленина, 28, главный учебный корпус, ауд.127.
Телефон (8442) 24-81-47.