



**Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова**



**Институт биотехнологии,
пищевой и химической
инженерии**



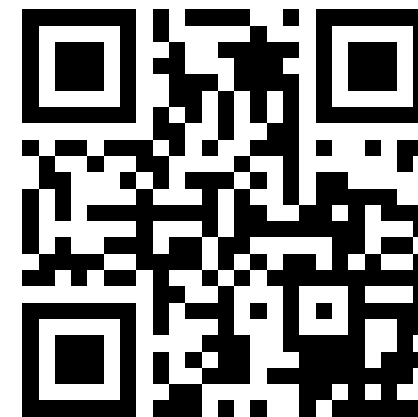
Наши контакты



**ЛАЗУТКИНА
ЮЛИЯ СЕРГЕЕВНА**

lazutkina.u.s@mail.ru

Директор ИнБиоХим
кандидат технических наук, доцент



8 (3852) 29-07-32



Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии



Готовим бакалавров по следующим направлениям подготовки:

- Конструирование изделий лёгкой промышленности
- Продукты питания животного происхождения
- Продукты питания из растительного сырья
- Технологические машины и оборудование
- Технология продукции и организация общественного питания
- Химическая технология
- Техносферная безопасность
- Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии
- Биотехнология



Вертикаль обучения



Бакалавриат

1. **Конструирование изделий лёгкой промышленности**
2. **Продукты питания животного происхождения**
3. **Продукты питания из растительного сырья**
4. **Технологические машины и оборудование**
5. **Технология продукции и организация общественного питания**
6. **Химическая технология**
7. **Техносферная безопасность**
8. **Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии**
9. **Биотехнология**



Магистратура

1. **Продукты питания животного происхождения**
2. **Продукты питания из растительного сырья**
3. **Технологические машины и оборудование**
4. **Технология продукции и организация общественного питания**
5. **Химическая технология**
6. **Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии**



Бакалавр решает профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности - подготовка, планирование и эффективное управление процессами конструирования одежды, обуви, кожи, меха и кожгалантерейных изделий различного назначения.



Конструирование изделий
лёгкой промышленности
профиль:
Дизайн и конструирование
швейных изделий

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- композиция, рисунок и черчение

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 14

06

Проходной балл в 2022 г.: 195

Конструирование изделий лёгкой промышленности
профиль: Дизайн и конструирование швейных изделий

Трудоустройство

- ✓ ЗАО БМК «Меланжист Алтай»
- ✓ Алтайский дом моделей
- ✓ Краевой дом моделей
- ✓ ООО «Трикотажная фабрика»
- ✓ ООО «Бийская льняная компания»
- ✓ ООО Швейная фабрика «Авангард Плюс»
- ✓ Бийская швейная фабрика
- ✓ Рубцовская швейная фабрика
- ✓ ООО Швейная фабрика «Синар»
(г. Новосибирск)





Направление ориентировано на подготовку квалифицированных кадров для современного высокотехнологичного производства продуктов молока и мяса. Данная отрасль является социально-значимой и имеет приоритетное направление развития, т.к. техническая модернизация и оснащение требует знаний в области физики, химии, биохимии, биологии, биотехнологии, микробиологии и специальных дисциплин. Для студентов существует возможность вести научно-исследовательскую деятельность в специализированных лабораториях и испытательных центрах университета.



Продукты питания
животного происхождения
профиль:
Технология молочных и мясных
продуктов

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 20

06

Проходной балл в 2022 г.: 139

Продукты питания животного происхождения
профиль: Технология молочных и мясных продуктов

Трудоустройство

- ✓ Предприятия по переработке молока и мяса
- ✓ Проектно-конструкторские организации и предприятия молочного и мясного машиностроения
- ✓ Предприятия по монтажу, наладке и обслуживанию технологического оборудования
- ✓ Лаборатории контроля качества сырья и продукции
- ✓ Научно-исследовательский институт сыроделия



Продукты питания из растительного сырья

профиль:

1. Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
2. Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья



Удачное соотношение общетеоретической и практической подготовки позволяет студентам еще на этапе обучения заниматься собственными разработками, участвовать в региональных и международных выставках и общаться с потенциальными работодателями.

Специалист, окончивший направление подготовки «Продукты питания из растительного сырья», в своей трудовой деятельности: осуществляет контроль последовательности и качества технологических операций; разрабатывает и совершенствует рецептуры и технологии; разрабатывает нормативно-техническую документацию на сырье, рецептуры и технологии; определяет перечень регламентируемых параметров, показателей качества сырья и продуктов, решает текущие и долгосрочные производственные задачи.

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная*

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест на направление в 2023 г.: 44

06

Проходной балл в 2022 г.: 111

**есть заочная форма обучения*

Продукты питания из растительного сырья

- профиль:* 1. Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
2. Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Трудоустройство

- ✓ Мукомольно-крупяное производство
- ✓ Производство растительных масел
- ✓ Производство напитков брожения (квас, пиво) и безалкогольных напитков
- ✓ Производство макаронных, хлебобулочных изделий
- ✓ Производство кондитерских изделий
- ✓ Ликероводочное и спиртовое производство





Технологические машины и оборудование профиль: Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Для того, чтобы предприятия пищевой промышленности могли успешно работать, им нужна правильная организация и современное высокотехнологичное оборудование. Поэтому здесь ведущую роль играет - руководитель производства.

Руководству работами по оптимальной организации производственного процесса, эксплуатации и модернизации существующего оборудования, а также разработке новых промышленных образцов учат на направлении «Технологические машины и оборудование».

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная*

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 15

06

Проходной балл в 2022 г.: 148

**есть заочная форма обучения*

Технологические машины и оборудование

профиль: Инновационные технологические системы
в пищевой промышленности

Трудоустройство

- ✓ На должностях руководителей производства пищевых предприятий (средний менеджмент: начальники цехов, участков, отделов и служб, инженеры) любых форм собственности и размеров - от малых цехов до крупных холдингов;
- ✓ На должностях специалистов и инспекторов в органах государственного управления и надзора;
- ✓ На должностях руководителей отделов и служб предприятий пищевого машиностроения.





Технология продукции и организация общественного питания

профиль:

Технология продуктов общественного питания

Кроме естественнонаучных дисциплин в ходе обучения на лабораторных работах наши студенты учатся готовить блюда различных стран мира, разнообразные кондитерские изделия, изучают оборудование предприятий общественного питания, организацию производства и обслуживания, проектирование предприятий.

Технолог общественного питания: организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования); составляет меню; распределяет обязанности между поварами и контролирует их работу; проверяет нормы выхода блюд продукции; разрабатывает новые рецептуры, оформляя соответствующие нормативные документы; контролирует соблюдение санитарных норм; составляет технологические карты новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.).

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная*

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 36

06

Проходной балл в 2022 г.: 139

**есть заочная форма обучения*

Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология продуктов общественного питания

Трудоустройство

После окончания АлтГТУ выпускники успешно трудятся в ресторанных комплексах:

- ✓ «Кинза и Мята»;
- ✓ «Ползуновъ»;
- ✓ «Командор»;

В крупнейших кафе города:

- ✓ «KFC»;
- ✓ «Лакомка»;
- ✓ «Грильница»;
- ✓ «Гриль-бар №1»;

а также в гостиничных комплексах Горного Алтая и города-курорта Белокуриха, по всей России и не только.





Химическая технология

профиль:
Технология химических производств

Спектр должностей, которые могут занимать бакалавры химической технологии, достаточно широк. Например, технолог на предприятиях переработки пластмасс и эластомеров занимается разработкой и контролем технологического процесса производства полимерных композиций. Конструкторы отвечают за проектирование новых изделий и технологическую оснастку для оборудования. Химики заводских лабораторий разрабатывают новые методики анализа сырья и материалов, проводят их испытания и анализируют полученные результаты.

01

Уровень образования: *бакалавриат*

02

Срок обучения: *4 года*

03

Форма обучения: *очная*

04

Вступительные испытания:

- *математика (профильная)*
- *русский язык*
- *физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)*

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 18

06

Проходной балл в 2022 г.: 107

Химическая технология

профиль: Технология химических производств

Трудоустройство

- ✓ ОАО «Алтайкокс»;
- ✓ ООО ПО «Алтайский шинный комбинат»;
- ✓ ООО «Кучуксульфат»;
- ✓ ООО «РТИ Барнаул»;
- ✓ ООО «Барнаулский завод АТИ»;
- ✓ Бийский олеумный завод;
- ✓ ОАО «Алтайкровля»;
- ✓ ООО «Химпром»;
- ✓ ООО «Ренессанс-косметик»;

а также на многочисленных малых предприятиях, производящих изделия из полимеров.





Область профессиональной деятельности: создание, внедрение и эксплуатация энерго- и ресурсосберегающих, экологически безопасных производств: химических и нефтехимических; переработки нефти, газа и твердого топлива; микробиологического синтеза, лекарственных препаратов и пищевых продуктов; разработка методов обращения с промышленными и бытовыми отходами и вторичными сырьевыми ресурсами; создание замкнутых водооборотных циклов во всех отраслях промышленности.



Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии
профиль.
Инженерная экология

01

Уровень образования: *бакалавриат*

02

Срок обучения: *4 года*

03

Форма обучения: *очная*

04

Вступительные испытания:

- *математика (профильная)*
- *русский язык*
- *физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)*

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: **20**

06

Проходной балл в 2022 г.: **123**

Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии, нефтехимии и биотехнологии

профиль: Инженерная экология

Трудоустройство

Природоохранные органы и службы:

- Управление Росприроднадзора по Алтайскому краю и Республике Алтай
- Министерство природных ресурсов и экологии Алтайского края
- Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Предприятия:

- Барнаульские ТЭЦ
- «Алтайхимпром»
- «Алтайвагон»
- «Барнаульский водоканал»

Проектные организации:

- «Экопроект»
- «Алтайпроект»
- «Алтайагропромпроект»

а также на многочисленных малых предприятиях по оказанию экологических услуг





Направление обеспечивает подготовку специалистов в области обеспечения безопасности в различных сферах жизнедеятельности человека, минимизации воздействия человека на окружающую среду, сохранения здоровья и жизни человека с применением современных технических средств и методов, а также разработку инновационных методов контроля и прогнозирования безопасности.



Техносферная безопасность

*профиль:
Менеджмент рисков техносферной
безопасности и чрезвычайных
ситуаций*

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная*

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.: 23

06

Проходной балл в 2022 г.: ☒

**есть заочная форма обучения*

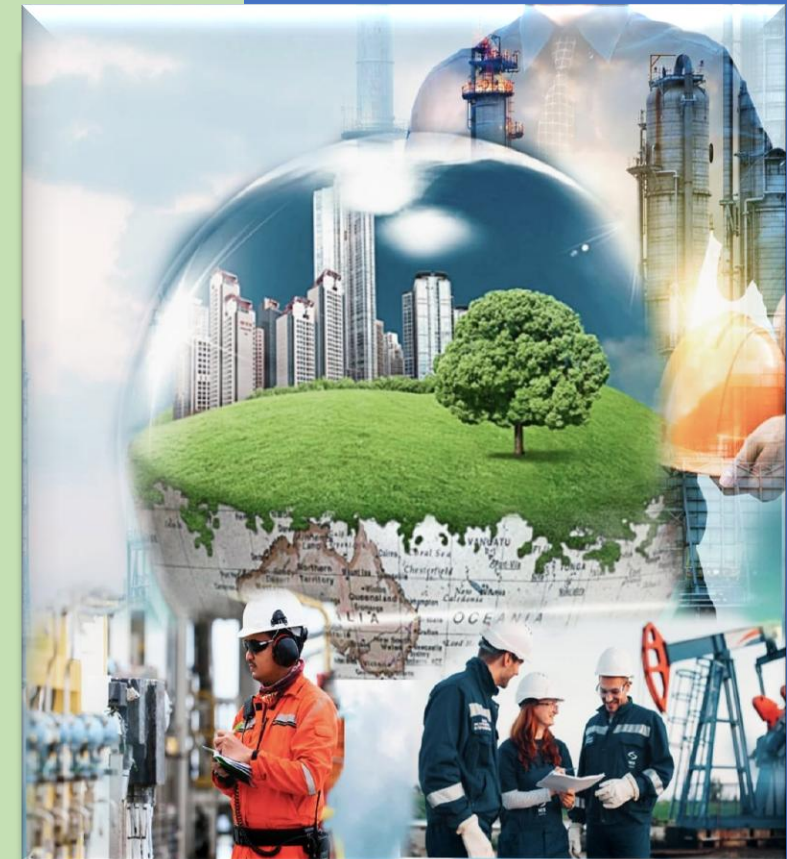
Техносферная безопасность

профиль: Менеджмент рисков техносферной безопасности и чрезвычайных ситуаций

Трудоустройство

Бакалавры техносферной безопасности могут успешно работать в структурных подразделениях МЧС РФ и Минатома, инженерами и менеджерами в отделах и службах охраны труда, экологической безопасности, надзорных органах и комитетах Ростехнадзора, Главгосэкспертизы, Рострудинспекции в должностях:

- специалиста в области безопасности технических систем;
- менеджера в области управления промышленной безопасностью;
- аналитика отдела безопасности и рисков;
- эксперта по техносферной безопасности и анализу риска;
- аналитика в области безопасности технологических процессов и производств;
- эксперта в области промышленной и экологической безопасности;
- инспектора государственного надзора и контроля;
- эксперта отдела государственной экспертизы проектов;
- эксперта отдела экспертизы условий труда;
- специалиста в области охраны труда и др.





Биотехнология

профиль:
Пищевая биотехнология

Организация современного высокотехнологичного производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения. Проектирование предприятий, организация и управление биотехнологическими процессами. Разработка и контроль качества пищевых продуктов с использованием биотехнологических приёмов на различных этапах производства в различных отраслях промышленности.

01

Уровень образования: бакалавриат

02

Срок обучения: 4 года

03

Форма обучения: очная

04

Вступительные испытания:

- математика (профильная)
- русский язык
- физика, химия, биология, информатика, иностранный язык (на выбор)

05

Количество бюджетных мест в 2023 г.:

06

Проходной балл в 2022 г.:

Биотехнология

профиль: Пищевая биотехнология

Трудоустройство

Выпускники программы востребованы на предприятиях пищевого и биотехнологического профиля, в научно-исследовательских учреждениях.

Пищевые производства:

- молокоперерабатывающие предприятия (производство кисломолочных продуктов, сыров и т. д.),
- предприятия по производству алкогольных и безалкогольных напитков;
- предприятия по переработке рыбы,
- хлебопекарные и кондитерские производства,
- консервные заводы (переработка овощей, фруктов, ягод, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов)

Фирмы и организации, поставляющие на российский рынок закваски, ферменты, пищевые добавки, белковые препараты, растительные жиры и другие ингредиенты в широком ассортименте.



Учебная деятельность



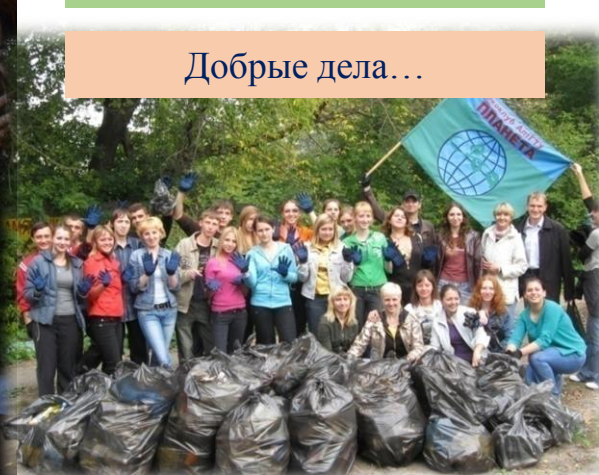
В лаборатории...



Мастер-класс



Дефиле



Добрые дела...