

Луганский государственный аграрный университет является одним из крупнейших образовательных и научных центров по подготовке высококвалифицированных кадров для агропромышленного комплекса.

Благодаря созидательному труду, верности профессиональному долгу наш коллектив становится сопричастным к созданию славной истории своего Отечества. Поэтому сегодня стратегия развития университета прежде всего направлена на реализацию программы продовольственной безопасности Луганской Народной Республики.

Лучшие образовательные, научные и культурные традиции были и остаются главной опорой на пути к достижению высокой цели: сделать Луганский государственный аграрный университет престижным, востребованным не только в Республике, но и за ее пределами. Наши преподаватели и сотрудники, передавая свои знания и опыт студентам, вкладывают в каждого из них частичку своей души, воспитывают ответственное отношение к своей профессии, к труду.



Деканат факультета пищевых технологий  
ГОУ ВО ЛНР ЛГАУ, корпус факультета пищевых  
технологий, кабинет Т-203.  
Тел.: +38 (0642) 96-75-03.  
E-mail: [techfak@lnau.su](mailto:techfak@lnau.su)  
сайт: [lnau.su](http://lnau.su)



**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**



*Знания - для себя,  
достижения - для республики!*





На факультете пищевых технологий готовят специалистов по направлениям подготовки:

- «Продукты питания животного происхождения», профили: «Технология мяса и мясных продуктов»; «Технология молока и молочных продуктов» (бакалавриат и магистратура); «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат); «Биотехнология продуктов животного происхождения» (магистратура).

- «Экология и природопользование», профили: «Экология»; «Биологическое природопользование» (бакалавриат); «Экология и охрана окружающей среды»; «Биологическое природопользование»; «Экология АПК» (магистратура).

**Формы обучения** – очная и заочная.

**Продолжительность обучения:**

**на очной форме обучения** – бакалавр 4 года, магистр – 2 года;

**на заочной форме** – бакалавр 4 года, магистр – 2 года и 3 месяца;

**сокращенная форма обучения** (диплом техникума, колледжа) – бакалавр 2 года.

В процессе своей деятельности будущие **специалисты для пищевой и перерабатывающей промышленности** решают вопросы связанные с переработкой мяса и молока и производством из них разнообразных продуктов питания. Это и различного вида колбасы, буженина, ветчины, мясные рулеты, а также масло, сыр, сметана, творог, мороженое и другие вкусные, полезные и экологически чистые продукты питания, приготовленные по традиционной, классической технологии без использования ГМО и вредных пищевых добавок.



Студенты в процессе обучения проходят практику на ведущих предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности:

- ТМ «Луганские деликатесы»;
- ТМ «Smachnoff»;
- ООО «Станица»;
- ООО «Молпромсервис»;
- ТМ «Геркулес»;
- ТМ «Добрыня».

Студенты также могут проходить практику и на других предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе в Российской Федерации.

Багаж знаний, полученный на факультете, позволяет нашим выпускникам применить свои умения в качестве:

- инженера-технолога;
- начальника или мастера производственного участка;
- заведующего производственной лабораторией;
- начальника цеха;
- директора;
- преподавателей средних учебных заведений (выпускники магистратуры).

Экологи, в процессе своей деятельности, решают вопросы связанные с:

- современными методами защиты и охраны окружающей природной среды;
- разработкой современных технологий рационального природопользования;
- осуществлением экологического мониторинга и экологической экспертизы и т.д.

По окончании обучения выпускники получают диплом государственного образца.

