

Университет является одним из крупнейших образовательных и научных центров с вековой историей по подготовке квалифицированных кадров для агропромышленного комплекса.

Факультет пищевых технологий был открыт в 2000 году. Он имеет свой учебно-лабораторный корпус, где созданы все необходимые условия для приобретения будущими специалистами теоретических знаний и практических умений. Дисциплины преподают высококвалифицированные специалисты, имеющие опыт практической работы на пищевых и перерабатывающих предприятиях, а учебный процесс отвечает всем необходимым требованиям образовательных стандартов для подготовки квалифицированных специалистов.



Выпускники факультета являются востребованными специалистами

Они могут трудоустроиться на предприятиях пищевой промышленности, предприятиях общественного питания, в исследовательских и научных центрах, выполняя различные функции в качестве:

- инженера-технолога;
 - начальника или мастера производственного участка;
 - заведующего производственной лабораторией и др.;
- а также:
- эколога на предприятии;
 - инженера группы охраны окружающей среды;
 - преподавателей средних специальных учебных заведений (выпускники магистратуры).

По желанию, во время обучения в университете студенты смогут получить параллельно вторую специальность.

По окончании обучения выпускники получают диплом государственного образца.

**ДВЕРИ ФАКУЛЬТЕТА
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ОТКРЫТЫ ДЛЯ ВАС!**



С правилами приема можно ознакомиться в приемной комиссии университета по адресу:

91008, г. Луганск, городок ЛНАУ, 1, главный корпус, приемная комиссия, кабинет Г-220.

Контактные телефоны:

+38 (0642) 96-75-93;

+38 (050) 832-58-53;

+38 (072) 134-76-27.

Сайт университета: www.lnau.su

График работы приемной комиссии:
понедельник – пятница с 8:00 до 16:30;
перерыв – с 12:00 до 12:30.

Проезд – маршрутные такси:

от автовокзала № 197;

с восточных кварталов – № 132А, 132Б;

с южных кварталов – № 141.

Деканат факультета пищевых технологий:

**ГОУ ВО ЛНР ЛГАУ, корпус факультета
пищевых технологий, кабинет Т-203.**

Тел.: +38 (0642) 96-73-05.

E-mail: tehfak@lnau.su;



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ЛНР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ



**ГОТОВИМ
ТЕХНОЛОГОВ
И
ЭКОЛОГОВ**

**Знания – для себя,
достижения – для Республики!**

На факультете пищевых технологий готовят бакалавров и магистров по трем направлениям подготовки. Формы обучения – очная и заочная.

БАКАЛАВРИАТ:

Направление подготовки «**Продукты питания животного происхождения**» профили:

- «Технология мяса и мясных продуктов»;
- «Технология молока и молочных продуктов»;
- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Направление подготовки «**Продукты питания из растительного сырья**» профиль:

- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Направление подготовки «**Экология и природопользование**» профили:

- «Экология»;
- «Биологическое природопользование».

Продолжительность обучения:

- **очная и заочная форма** – 4 года;
- **ускоренная форма обучения** (после окончания техникума или колледжа) – 2 года.



МАГИСТРАТУРА:

Направление подготовки «**Продукты питания животного происхождения**» магистерские программы:

- «Технология мяса и мясных продуктов»;
- «Технология молока и молочных продуктов»;
- «Биотехнология продуктов питания животного происхождения».

Направление подготовки «**Экология и природопользование**»

магистерские программы:

- «Экология АПК»;
- «Экология и охрана окружающей среды»;
- «Биологическое природопользование».

Продолжительность обучения:

- **очная форма** - 2 года;
- **заочная форма** - 2 года и 3 месяца.

По окончании обучения выпускники получают диплом государственного образца.



Будущие инженеры-технологи пищевой и перерабатывающей промышленности смогут:

- заниматься производством разнообразных продуктов питания (различного вида колбас, копченостей, мясных полуфабрикатов, масла, сметаны, творога, сыра, мороженого, а также хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий);
- осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции, технологических процессов и параметров производства в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных и других норм;
- выбирать оборудование, на котором следует осуществлять технологический процесс, оптимальные режимы работы, вести технологическую документацию;
- участвовать в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство.



Для закрепления и применения полученных теоретических навыков в процессе обучения, студенты проходят практику на ведущих предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: ООО «Станица»; ООО «Луганский мясокомбинат»; ООО «Сельхозсервис»; ДП «Луганский холодокомбинат», ПАО «Луганскхолод»; ООО «Молпромсервис».



Будущие ЭКОЛОГИ в процессе своей деятельности смогут:

- участвовать в разработке современных технологичных рационального природопользования;
- пользоваться современными методами защиты и охраны окружающей природной среды;
- вести учет и составление отчетности по охране окружающей среды;
- контролировать соответствие технического состояния оборудования требованиям охраны окружающей среды;
- заниматься осуществлением экологического мониторинга и экологической экспертизы и т. д.



Для закрепления и применения полученных теоретических навыков в процессе обучения, студенты проходят практику на ведущих предприятиях, деятельность которых связана с решением экологических проблем: отделы Министерства природных ресурсов и экологической безопасности; Центр гидрометеорологии МЧС ЛНР; Научно-производственная лаборатория биодобровитий ГОУ ВО ЛНР ЛГАУ; администрации городов и районов.

Получив диплом бакалавра, молодой специалист сможет работать на управленческих должностях, заниматься решением организационных вопросов и производственными задачами. Также его подготовят к научно-исследовательской деятельности.

После освоения программы бакалавриата можно **продолжить обучение в магистратуре**. Это станет реальным шагом к профессиональным вершинам.

Магистр сможет претендовать на высокие руководящие должности. Также в его компетенции будет научно-исследовательская либо преподавательская работа.