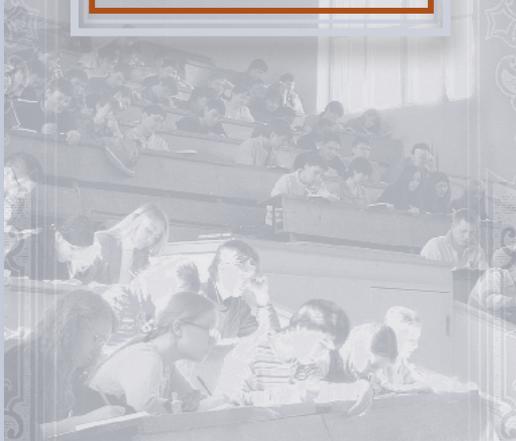


**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

ФФТ

*Факультет
Пищевых
Технологий*



**КАЗАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**



ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИИ (ИППИБТ)

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ (ФПТ)

НАША СТРУКТУРА

В состав КГТУ входит 15 институтов.

8 учебных институтов:

1. Инженерный химико-технологический (с факультетами: Энергосыщенных материалов и изделий; Экологической, технологической и информационной безопасности);
2. Химического и нефтяного машиностроения (с факультетами: Механическим; Энергомашиностроения и технологического оборудования);
3. Управления, экономики и социальных технологий (с факультетами: Социальных и гуманитарных технологий; Управления, экономики и права);
4. Нефти, химии и нанотехнологий (с факультетами: Наноматериалов и нанотехнологий; Нефти и нефтехимии; Химических технологий);
5. Полимеров (с факультетами: Технологии, переработки и сертификации пластмасс и композитов; Технологии и переработки каучуков и эластомеров);
6. Пищевых производств и биотехнологии (с факультетами: Пищевых технологий и Пищевой инженерии);
7. Технологии легкой промышленности, моды и дизайна (с факультетами: Технологии легкой промышленности и моды; Дизайна и программной инженерии);
8. Управления, автоматизации и информационных технологий (с факультетами: Управления и автоматизации; Информационных технологий).

В нашем вузе также имеются Корпоративный университет, Институт дополнительного профессионального образования, Институт развития непрерывного образования, Институт военного обучения (с факультетами: Военного обучения; Физического воспитания, спорта и допризывной подготовки), готовящий офицеров запаса; Нижнекамский химико-технологический институт, проектный институт «Союзхимпромпроект», НИИ «Спецкаучук», филиалы в городах Волжск и Бугульма.



Декан факультета – профессор Емельянов Виктор Михайлович, Заслуженный деятель науки РТ и РФ, лауреат Государственной премии в области науки и техники РТ



Заместитель декана ФПТ – Харитонов Евгений Александрович



Заместитель декана – Жукова Вера Борисовна



КАФЕДРА ХИМИЧЕСКОЙ КИБЕРНЕТИКИ

Зав. кафедрой проф. Емельянов В.М.

Бакалавриат по направлению:

ЭНЕРГО- И РЕСУРСОБЕРЕГАЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ В ХИМИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ (дневная)



Проблема энерго- и ресурсосбережения в настоящее время чрезвычайно актуальна, т.к. более 80% основных фондов российских промышленных предприятий практически выработали свой ресурс. Поэтому на кафедре ХК много внимания уделяется разработке и освоению новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, повышающих экономическую эффективность производства и конкурентоспособность выпускаемой продукции на мировом рынке.

Выпускников кафедры готовят к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая (анализ путей совершенствования и модернизации технологического оборудования с возможностью его замены для обеспечения энерго- и ресурсосбережения;
- проектно-конструкторская (проектирование новых технологических схем, расчет и выбор оборудования; анализ и оценка альтернативных вариантов технологической схемы на основе широкого использования математических моделей);
- научно-исследовательская (планирование и проведение научных исследований в области теоретических основ энерго- и ресурсосбережения в химической промышленности, нефтехимии и нефтепереработке, биотехнологии; моделирование и оптимизация производственных установок и технологических схем);
- организационно-управленческая (организация работы коллектива в условиях действующего производства; осуществление технического контроля; про-



ведение технико-экономического анализа производства).



Основные направления политики в области ресурсоэффективности:

- эффективное использование финансовых ресурсов,
- эффективное использование административных ресурсов,
- эффективное использование трудовых ресурсов,
- эффективное использование интеллектуальных ресурсов,
- эффективное использование информационных ресурсов,
- эффективное использование материальных и природных ресурсов

РЕСУРСОБЕРЕЖЕНИЕ – снижение материалоемкости единицы продукции, увеличение выхода конечной продукции, сокращение потерь в производственном процессе путем применения достижений новейшей техники и технологии.

Республика Татарстан обладает природными ресурсами, производственным, интеллектуальным, трудовым потенциалом, которые при рациональном использовании позволят, опираясь в значительной степени на собственные силы, обеспечить устойчивое развитие экономики республики повышение ее эффективности.

В 2004 году кафедра химической кибернетики КГТУ (ХХТИ) сделала первый набор студентов на специальность 240803 «Рациональное использование материальных и энергетических ресурсов», а в 2009 году успешно осуществила выпуск специалистов.

На кафедре создаются рабочие группы для выполнения научно-исследовательской работы, в которые входят студенты различных курсов. Такое объединение дает наиболее положительный результат, так как сту-





денты старших курсов должны способствовать повышению активности студентов младших курсов.

На кафедре проводятся, совместно со студентами и преподавателями, методические семинары, где докладчиками выступают студенты, а ответственный преподаватель курирует подготовку докладов и создание мультимедийных проектов.

В связи с необходимостью наращивать научный потенциал кафедры, в учебный план специальности введена факультативная дисциплина «Проблемы ресурсосбережения в Республике Татарстан». Это позволяет использовать встречи с представителями научных школ, как форму внутрикафедральной системы повышения квалификации преподавателей, осуществлять открытый доступ к источникам образования, рассматривая ведущих ученых как носителей «живого» знания.

Наряду с учебной и трудовой деятельностью свободное время выступает сферой творческой активности студентов. Можно определить несколько направлений организации досуга: посещение различных выставок, в том числе профессиональных – «Нефть. Газ. Нефтехимия», «Энергетика. Ресурсосбережение»; организация творческих вечеров, например, «турнир-викторина» – состязание двух или нескольких команд, каждая из которых коллективно готовит вопросы для других команд по определенной тематике.

Ребята! Мы ждем вас – умных, энергичных, желающих учиться.



КАФЕДРА ПРОМЫШЛЕННОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Заведующий кафедрой –
доктор технических наук,
профессор Сироткин Александр Семенович

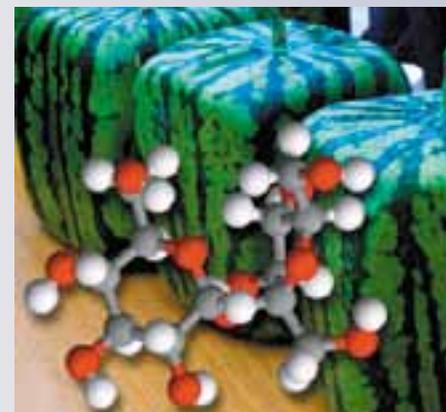
Бакалавриат по направлению: БИОТЕХНОЛОГИЯ (все формы обучения)

Кафедра обеспечивает высшее образование биотехнологов в следующих областях:

- **технологии биоконверсии растительного сырья** в альтернативное топливо (биоэтанол, биодизель, биогаз и др.), кормовые и пищевые продукты, сырье для химической промышленности является одной из ключевых перспективных отраслей биотехнологии.

Эта область подготовки дает будущим инженерам необходимый объем знаний, связанных с вопросами преобразования растительного сырья биологическими методами (т.е. его биоконверсии) на предприятиях региона по переработке сельскохозяйственной продукции, по производству пищевого и топливного этилового спирта, витаминизированных кормов, растительного масла, молока и молочных продуктов и т.п.

- **экологической биотехнологии**, направленной на эффективное применение одноклеточных и многоклеточных организмов для решения проблем защиты окружающей среды и биосферы в целом, и связанной с биологическим обезвреживанием и утилизацией бытовых и





промышленных отходов, а также с мониторингом окружающей среды. Для закрепления профессиональных навыков и лучшей адаптации будущих специалистов к производственным условиям предусмотрено прохождение технологической и преддипломной практик на научно-производственном и учебном центре кафедры на крупнейших предприятиях г. Казани – ОАО «Казаньоргсинтез» и МУП «Водоканал», а также в партнерском университете города Карлсруэ (Германия). Кафедра располагает оснащенными биохимической, микробиологической, биотехнологической и экобиотехнологической учебными и научными лабораториями. Кафедра промышленной биотехнологии постоянно

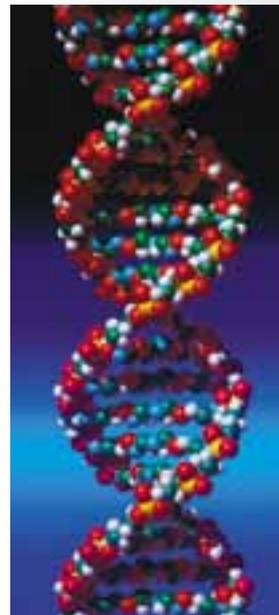


наращивает собственный научный и педагогический потенциал, углубляет налаженные связи с коллегами из научных центров РАН Москвы (Институт биохимии и физиологии микроорганизмов им. Г.К. Скрыбина), Пушкино-на-Оке (Институт биологического приборостроения), Саратова (Институт биохимии и физиологии растений и микроорганизмов), Казани (Казанский институт биохимии и биофизики, Институт органической и физической химии им. А.Е. Арбузова), из университетов России и Германии.





Кафедра предлагает подготовку биотехнологов с углубленной подготовкой по английскому языку, изучением компьютерной техники, основ организации производства, экономики и маркетинга (в соответствии с программами факультета дополнительного образования).



Выпускники кафедры работают на всех крупнейших объединениях и предприятиях пищевой промышленности г. Казани и Республики Татарстан (таких как ОАО «Татспиртпром», ОАО «Красный Восток», ОАО «ВАМИН», ОАО «Казанский маслоэкстракционный завод», ООО «Эдельвейс-М»), а также на объектах, связанных с экобиотехнологией (Министерство экологии и природных ресурсов РТ, МУП «Водоканал», ОАО «Казаньоргсинтез», ОАО «Казанский завод синтетического каучука» и др.).





КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Зав. кафедрой проф. Решетник О.А.

Кафедру технологии пищевых производств с момента её образования (создана 14 февраля 1997 года) возглавляет доктор технических наук, профессор Решетник Ольга Алексеевна. Кафедра молода, средний возраст сотрудников менее 40 лет. Преподавательский состав кафедры пополняется из числа наиболее перспективных выпускников, прошедших обучение в аспирантуре. По линии интеграции образовательной и высшей школы преподаватели ведут занятия в школах, лицеях и колледжах.

Бакалавриат по направлениям:

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (дневная, заочная)

Получение данной специальности позволит выпускникам изучить технологические системы производства продуктов общественного питания, получаемых из растительного, животного сельскохозяйственного сырья, в том числе:

- основные принципы питания, биохимии пищеварения;
- научные основы технологии пищевых продуктов;
- процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на различных этапах приготовления продукта;
- технологические режимы кулинарной обработки и их влияние на качественные характеристики и пищевую ценность готовой кулинарной продукции;
- методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Кафедра регулярно организует встречи с ведущими кулинарами города, которые проводят мастер-классы студентам.



Связь с производством поддерживается посредством организации практики на предприятиях города и региона (по профилю подготовки), а также путём заключения до-

говоров о сотрудничестве. Все виды практики студенты проходят на базе Комбината студенческого питания, а также на престижных предприятиях общественного питания города: в ресторане при торговом комплексе «Корстон», кафе «Золотая Вобла» «Алан Аш», «Мангры», «Адмирал», ресторанах «Богема», «Месон Гриз», «Тимерхан», «Ривьера» и других.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ (дневная, заочная)

Выпускники должны уметь создать рентабельный ассортимент мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека; разработать методы исследования, способствующие контролю и выпуску высококачественной продукции. Специалисты подготовлены к работе в производственных условиях колбасного цеха или цеха полуфабрикатов.

Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация кафедрой производственных практик студентов в период обучения. Каждый студент в обязательном порядке проходит практики на предприятиях в соответствии с профилем подготовки. Методическое обеспечение практик, система мер по оказанию помощи студентам в ходе практики, и проверка ее эффективности дает положительные результаты. Выпускники подготовлены к работе в реальных производственных условиях.

Выпускники могут работать на предприятиях общественного питания, заниматься производством и реализацией кулинарной продукции в столовых, кафе, ресторанах, гостиничных комплексах и т.п.





ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (дневная, заочная)

Каждый студент специальности проходит производственные практики на предприятиях хлебопекарной отрасли. Выпускники способны оптимизировать состав рецептур изделий, создавать ассортимент и промышленные технологии хлебобулочных изделий лечебно-диетического и профилактического назначения; разрабатывать технологии и ассортимент упаковочных материалов и специальных видов оборудования для производства продуктов длительного хранения.



Обучение осуществляется на бюджетной и внебюджетной основе. Длительность обучения при очной форме обучения – 5 лет, при заочной форме – 6 лет. Квалификация после окончания университета: инженер.

Выпускники кафедры – профессионалы высокого класса, способные заниматься коммерческой, технологической, преподавательской и научно-исследовательской деятельностью и успешно работать на любом предприятии по производству пищевых продуктов.

Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация производственных практик студентов в период обучения. Каждый студент

проходит практики на предприятиях в соответствии с профилем подготовки. Методическое обеспечение практик, система мер по оказанию помощи студентам в ходе практики, и проверка ее эффективности дает положительные результаты. Выпускники подготовлены к работе в реальных производственных условиях.

Кафедра располагает следующими базами практик (ОАО «Казанский мясокомбинат», ОАО «Свияжский мясокомбинат», ЗАО «Старт» (г. Казань), ОАО «Казанский жиркомбинат», пищевой комбинат Татпотребсоюза, ОАО «Татхлеб», ОАО «Казанские хлебозаводы» № 2,3,4,7, и ряд других промышленных и коммерческих организаций).

Выпускники кафедры востребованы и успешно работают на ведущих предприятиях Республики Татарстан и Поволжского региона (гг. Казань, Нижнекамск, Набережные Челны, Чистополь, Самара, Уфа и др.).

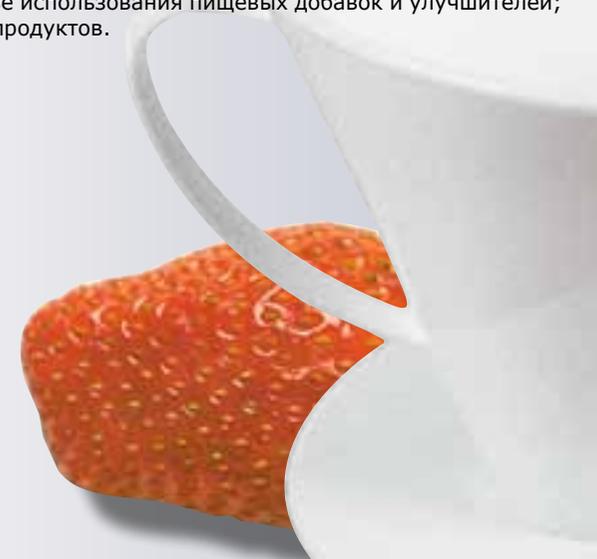
Преподавательский состав кафедры поддерживает научные контакты с университетами и институтами зарубежных стран (Австрия, Германия,



Франция), родственными университетами и институтами Москвы, Воронежа, Краснодара, Санкт-Петербурга. Ученые кафедры являются участниками международных и межрегиональных конференций по пищевым технологиям, съездов Российского химического, биохимического и биотехнологического обществ. Кафедра поддерживает тесные связи с учебно-методическими объединениями по образованию в области технологии переработки сырья и продуктов животного происхождения, а также технологии продуктов питания и пищевой инженерии. Зав. кафедрой профессор Решетник О.А.

является членом Советов УМО указанных учебно-методических объединений.

Научное направление кафедры – совершенствование технологий продуктов питания на основе использования пищевых добавок и улучшителей; безопасность пищевых продуктов.





Кафедра ведет подготовку научных кадров через аспирантуру университета. В настоящее время на кафедре обучается 5 аспирантов.

В 2002 г. сотрудниками кафедры были защищены первые в КГТУ кандидатские диссертации по пищевым технологиям (направления «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств», «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»).

Кафедра имеет филиалы на ОАО «Свияжский мясокомбинат», предприятиях ОАО «Татхлеб», ОАО «Казанские хлебозаводы» № 2,3,4,7, ОАО «Объединенная хлебная компания», ОАО «Казаньзернопродукт».

Для проведения лекционных и практических занятий приглашаются специалисты крупных пищевых промышленных предприятий.

Кафедра имеет лаборатории по анализу качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Часть оборудования приобретена кафедрой благодаря помощи предприятий в рамках договоров о соучредительстве.



На кафедре имеется библиотека научной и учебной литературы (около 150 томов современной технической литературы), подборка ксерокопий тематических статей из журналов, комплекты чертежей отечественного технологического оборудования, каталоги отечественного оборудования, а также электронная база технологического оборудования мясоперерабатывающих предприятий, предлагаемого для продажи ведущими фирмами мира.

