

## Целевое обучение



Молодой специалист.  
Сотрудник предприятия.



Обучение.



Конкурс на обучение в рамках выделенной квоты!



Договор о целевом обучении.



Хочу учиться!



На производство нужен специалист!

## Свяжитесь с нами

### ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90  
Тел./Факс: 8 (391) 227-36-09  
E-mail: info@kgau.ru


### Приемная комиссия

660130, г. Красноярск, ул. Е.Стасовой 44д  
Тел./Факс: 8 (391) 247-21-35  
Тел./Факс: 8 (391) 227-30-09  
E-mail: priem@kgau.ru

### Институт пищевых производств

660130, г. Красноярск, ул. Е.Стасовой 42  
Тел.: 8 (391) 247-26-66, 246-41-58  
E-mail: fppp@kgau.ru, ledum\_palustre@mail.ru

Где можно узнать о нас и  
получить дополнительную информацию о поступлении?

 **вконтакте**



Страница  
университета для  
поступающих

Страница института  
пищевых  
производств

 **Telegram**



Для поступающих проводятся подготовительные курсы!

ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ

## Институт пищевых производств



ВЫБОР ПРОФЕССИИ - СЕРЬЕЗНЫЙ ШАГ, ОТ КОТОРОГО ЗАВИСИТ ВАША СУДЬБА ПОСТУПАЙТЕ УЧИТЬСЯ К НАМ - И ВЫ НЕ ПРОГАДАЕТЕ!

# НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

БЮДЖЕТ

## СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

### 19.02.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Форма обучения: очная

Без вступительных экзаменов

На базе 9 классов → 3 г. 6 мес.

На базе 11 классов → 2 г. 6 мес.

Рабочая профессия: Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

## БАКАЛАВРИАТ

### 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ, ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Вступительные испытания ЕГЭ: математика профильная + русский язык + биология (или химия, физика, ИКТ).

Форма обучения: очная (бюджет), заочная (платно)



Осуществление и разработка технологических процессов переработки зерна, плодов, овощей. Практика на ведущих предприятиях края.

Профессия: Инженер-технолог

### 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Вступительные испытания ЕГЭ: математика профильная + русский язык + биология (или химия, физика, ИКТ).

Форма обучения: очная (бюджет), заочная (бюджет)



Осуществление и разработка технологических процессов переработки молока, мяса, рыбы, водных биоресурсов. Практика на ведущих предприятиях края.

Профессия: Инженер-технолог

### 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Вступительные испытания ЕГЭ: биология + русский язык + (или математика профильная, химия, физика, ИКТ).

Форма обучения: очная (бюджет)

### ПРОФИЛЬ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



Организация контроля качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Разработка нормативной документации. Программ производственного контроля, систем менеджмента качества и безопасности на предприятиях. Практика на ведущих предприятиях края.

Профессия: Инженер по качеству

### ПРОФИЛЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ



Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования и процессов в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности. Практика на ведущих предприятиях края.

Профессия: Инженер по механизации производственных процессов и оборудования

### ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Форма обучения: заочная (бюджет)



Производство ингредиентов для пищевой промышленности. Обеспечение сохранности сырья. Практика на ведущих предприятиях края.

Профессия: Инженер-технолог, биотехнолог

## МАГИСТРАТУРА

### 19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Вступительные испытания:

Технология пищевых производств.

Направленность УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКЦИИ АПК

Форма обучения: очная, заочная (бюджет)

Направленность ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ, МАКАРОННЫХ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Форма обучения: заочная

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, НАПРАВЛЕННОСТЬ РЕСУРСОБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОЛУЧЕНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Вступительные испытания:

Технология пищевых производств

Форма обучения: очная, заочная (бюджет)

Организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами; обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами; разработка новых методов проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества; оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий.

## ЭКЗАМЕНЫ НА БАЗЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	ЕГЭ	Балл	Вступительные испытания (тесты) ВУЗа	Балл
Продукты питания из растительного сырья	1. Математика профильная	27	1. Элементарная математика и основы анализа	36
	2. Биология / Химия / Физика / ИКТ*	36/36/36/40	2. Биология в агропромышленном комплексе / Химия в сельском хозяйстве	36 / 36
Продукты питания животного происхождения	3. Русский язык	36	3. Русский язык	36
	1. Биология	36	1. Биология в агропромышленном комплексе	36
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	2. Математика профильная / Химия / Физика / ИКТ*	27/36/36/40	2. Элементарная математика и основы анализа / Химия в сельском хозяйстве	36 / 36
	3. Русский язык	36	3. Русский язык	36