

«ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ»

Наши студенты во время учебы изучают технологии производства консервированной продукции из плодов и овощей, мяса, рыбы, сушеной плодоовощной продукции, замороженных продуктов, в том числе готовых блюд. Специалисты обладают знаниями основных характеристик сырья, применяемого в консервном производстве, научными основами хранения растительного и животного сырья, знаниями теоретических основ и технологий консервирования.



За время учебы студенты имеют возможность **пройти несколько видов практик на ведущих предприятиях отрасли Республики Беларусь и за рубежом (Болгария, Польша, Молдавия, Финляндия).**

Наши выпускники работают главными инженерами, ведущими специалистами, начальниками цехов, заведующими лабораторий, технологами, химиками-аналитиками, микробиологами, инженерами по стандартизации и сертификации и др.:

- на консервных предприятиях Республики Беларусь (ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», РУП «Витебский плодоовощной комбинат» и др.),
- на предприятиях по выпуску консервов для детского питания (ОАО «Гамма вкуса», ОАО «Оршанский мясо-консервный комбинат» и др.),
- на заводах по переработке рыбы, мяса (СП «Санта-Бремор», СП «Инко-фуд», СП «Леор-Пластик», ОАО «Нарочанский рыбоконсервный завод» и др.),
- на предприятиях по производству быстрозамороженных плодов, овощей, ягод, грибов (фирма «Мокка» и др.),
- на предприятиях по производству сушеной продукции (Славгородский овощесушильный завод» и др.).



Средняя заработная плата по отраслям специализаций составляет 5,0–10,0 млн. руб.

Всем иногородним студентам **предоставляется благоустроенное общежитие.** После окончания университета выпускникам присваивается квалификация **инженер-технолог.** Во время учебы студенты при желании **могут получать параллельно другую специальность** с выдачей диплома в рамках повышения квалификации. Для желающих продолжить обучение **открыта магистратура и аспирантура.**

Для участия в конкурсе

– **на очную форму обучения** необходимо успешно пройти централизованное тестирование по белорусскому или русскому языку, химии, математике и подать документы в приемную комиссию;

– **на заочную сокращенную форму обучения** необходимо успешно пройти централизованное тестирование по белорусскому или русскому языку, подать документы в приемную комиссию, выдержать профильные экзамены в университете.

ДОРОГОЙ АБИТУРИЕНТ!

В этом году для тебя открыта возможность поступления на наш факультет с последующим приоритетным выбором специализации в зависимости от суммы баллов вступительных испытаний.

Не упусти свой шанс!!!

Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия»

212027 г. Могилев, пр-т Шмидта, 3
тел.: +375222483330, +375298973330, +375295693330
Web-сайт университета: mgup.mogilev.by

Проезд до университета от железнодорожного вокзала:
троллейбус №5, маршрутное такси №24
до остановки «Пр-т Шмидта».

Учреждение образования «МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»



приглашает поступать на

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ,

где вы получите основополагающие знания и практические навыки по одной из специализаций:

- технологии хранения и переработки зерна;
- технологии хлебопекарного, макаронного; кондитерского производства и пищевых концентратов;
- технологии бродильных производств и виноделия;
- технологии консервирования.

Web-сайт университета:
mgup.mogilev.by

«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА»

Обучение по данной специализации осуществляется в 6 современных специализированных лабораториях и на ОАО «Могилевхлебопродукт».

ВО ВРЕМЯ ОБУЧЕНИЯ ВЫ НАУЧИТЕСЬ:

1) различать и оценивать качество зерна и продуктов его переработки;



2) бережно сушить и хранить зерно и зернопродукты;
3) получать муку традиционных и новых типов и сортов, крупу, хлопья, снеки, растительные масла;



4) создавать новые пищевые продукты;
5) составлять рационы кормления для животных, птиц, рыб разного возраста и назначения;
6) контролировать качество готовой продукции;
7) разрабатывать технологические схемы получения пищевых продуктов на основе зерна.

ВО ВРЕМЯ УЧЕБЫ ВЫ ПОСЕТИТЕ передовые предприятия Республики Беларусь в **МИНСКЕ, БРЕСТЕ, ГРОДНО, ЛИДЕ, ВИТЕБСКЕ, МОГИЛЕВЕ, ГОМЕЛЕ** и других городах Беларуси.

ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- 1) **важную профессию**, имеющую перспективы в будущем.
- 2) **достойную должность** (начальник производства, главный технолог, инженер, заведующий лабораториями на предприятиях хлебопродуктов, предприятиях и цехах по производству муки, растительных масел, различных круп, кормов для животных, а также в организациях, контролирующих эту сферу производства).
- 3) **хорошую зарплату.**

«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, МАКАРОННОГО, КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА И ПИЩЕКОНЦЕНТРАТОВ»

Обучение проходит в оснащенных действующим оборудованием лабораториях университета и в лабораториях ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай».



За время обучения студенты проходят практику на лучших предприятиях Беларуси: кондитерских фабриках ОАО «Коммунарка», СП ОАО «Спартак», ОАО «Красный пищевик», ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч»; на хлебозаводах Минска, Витебска, Гродно, Могилева, Гомеля, Бреста; на предприятиях пищевеконцентратной отрасли ОАО «Лидапищеконцентраты», ОАО «Онега» и др.



НАШИ ВЫПУСКНИКИ работают на административных и инженерных должностях:

- в Министерстве сельского хозяйства и продовольствия,
- Белорусском государственном концерне пищевой промышленности «БЕЛГОСПИЩЕПРОМ»,
- научно-производственном унитарном предприятии «БЕЛТЕХНОХЛЕБ»,
- на хлебозаводах и макаронных предприятиях, расположенных в областных центрах,
- на ведущих кондитерских фабриках и др.

«ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ»

Обучение по специализации проводится в современных научных лабораториях университета, которые оснащены новейшим оборудованием последних марок.

Вас научат:

– вести подготовительные работы и технологические процессы производства виноматериалов, готовой продукции виноделия: виноградных, шампанских и плодово-ягодных вин, коньяков, соков и концентратов;



– контролировать параметры технологических процессов производства спирта, ликероводочных изделий, пива и безалкогольных напитков;



– получать пиво, спирт, вино, напитки, минеральные воды.

Студенты во время учебы, проходят несколько видов практик на ведущих предприятиях отрасли Республики Беларусь и стажировются на иностранных предприятиях Болгарии, Германии, Финляндии, Польши и др.

Наши выпускники работают на предприятиях

РУП «Минск «Кристалл», РУП «Брестский ЛВЗ «Беларко», РУП «Витебский ЛВЗ «Придвинье», РУП «Гомельский ЛВЗ «Радомир», РУП «Гродненский ЛВЗ «Неманофф», ООО «Завод «Бульбашь», ОАО «Бел-соллод», ЗАО «Минский завод безалкогольных напитков», СООО «Дарида», ОАО «Криница», ООО «Оливария», ИЗАО «Пивоварни Хайнекен», ОАО «Минский завод виноградных вин» и др.