

## ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩИХ

Независимо от количества выбранных направлений (специальностей) подается один комплект документов на каждую форму обучения (очную или заочную)!

1. Заявление на бланке приемной комиссии (заполняется при подаче документов или распечатываются с сайта университета).

2. Документ об образовании (аттестат, диплом), на основе которого планируется поступление, и приложение к нему (оригиналы или копии). Документы об образовании иностранного образца должны иметь нотариально заверенный перевод на русский язык, кроме случаев, когда они имеют русскоязычный вариант, – это требование не распространяется на лиц, постоянно проживающих в Крыму, имеющих документы, полученные в Украине.

3. Копия действующего гражданского паспорта. Иностранцы граждане из стран, для которых Россия является визовой страной, предоставляют копию действующего загранпаспорта с нотариально заверенным переводом на русский язык, кроме случаев, когда паспорт имеет русскоязычный вариант.

4. 2 фото размером 3x4 см – только для сдающих экзамены.

5. Документы, подтверждающие право на особые условия приема, – для поступающих, имеющих такое право.

6. Поступающие на следующие направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» предоставляют медицинскую справку формы 086-у, но только на этапе подачи заявления о согласии на зачисление. Отсутствие медицинской справки не является основанием для отказа в приеме на обучение.

Подача документов в электронном виде осуществляется на e-mail: [pk\\_doc@mail.ru](mailto:pk_doc@mail.ru).

При приеме на обучение по программе бакалавриата на базе среднего общего, среднего профессионального или высшего образования университет признает результаты ЕГЭ, а для лиц, имеющих право на поступление без результатов ЕГЭ, проводит вступительные испытания в виде письменных экзаменов по следующим общеобразовательным предметам: математика, биология, русский язык.

При приеме на обучение по программам магистратуры университет проводит вступительные испытания в форме письменного комплексного экзамена по дисциплинам соответствующего направления подготовки, определяемым программой соответствующего комплексного экзамена.

*Попробуй море на вкус!  
Taste the sea!*



*Сделайте  
правильный  
выбор!*



*Заведующая кафедрой  
технологии продуктов питания,  
к.т.н., доцент Битютская Ольга Евгеньевна  
1 корпус, кабинет 409;  
тел.: +7 (978) 701-92-03*

ФГБОУ ВО «КГМТУ» 1 корпус,  
ул. Орджоникидзе, 82, г. Керчь, 298309,  
Республика Крым, Россия  
<http://www.kgmtu.ru/abitur>

КЕРЧЕНСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ



КАФЕДРА  
ТЕХНОЛОГИИ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ  
БАКАЛАВРОВ 19.03.03, МАГИСТРОВ 19.04.03

«ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ  
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»



*Ректор ФГБОУ ВО «КГМТУ»,  
профессор Е.П. Масюткин*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Керченский государственный морской технологический университет» (ФГБОУ ВО «КГМТУ») – высшее учебное заведение морской рыбопромышленной отрасли России. Ректор вуза – Масюткин Евгений Петрович, профессор, член-корреспондент Крымской Академии наук. В составе профессорско-преподавательского коллектива университета 13 докторов и 70 кандидатов наук.

Подготовка специалистов на морском и технологическом факультетах КГМТУ проводится в соответствии с Лицензией № 1408 от 28.04.2015 г. Свидетельство государственной аккредитации №1355 от 26.06.2015 г. Обучение на дневной и заочной формах осуществляется как за счет госбюджета, так и на контрактной основе. Студентам, обучающимся на бюджетной основе, выплачивается государственная стипендия и персональные государственные премии.

*Кафедра технологии продуктов питания* технологического факультета КГМТУ основана в 1992 г. и является одной из шести выпускающих кафедр технологического факультета.

Понятие «технология» впервые появилось в Европе по одним источникам в 1772 г., по другим – 1777 г. В отечественную научную литературу данный термин проник лишь в 1807 г., до этого времени процесс получения товарной продукции называли «ремеслами», «делом», «искусством».

Сегодня технология – это «...совокупность методов обработки, изготовления, изменения состояния, свойств, формы сырья, материала или полуфабриката, применяемых в процессе производства, для получения готовой продукции...» Технология тесно связана с другими науками. Она прочно объединяет естествознание, науку и технику, экономику, политику и управление. Проникая в область экономики, политики и управления, технология конкретизирует цели, принципы и решения практических задач развития общества, отдельных регионов и цивилизации в целом.

В состав пищевой промышленности входят более 40 специализированных отраслей и отдельных производств, обеспечивающих продовольственную безопасность страны. Все их объединяет единство производимого специфического продукта – продукта питания.

Цель работы технолога пищевой промышленности – получение потребителем качественной и абсолютно безопасной продукции, употребление которой не угрожает жизни и здоровью человека.

Каждый квалифицированный технолог пищевого производства должен знать: технологию производства, свойства, ассортимент, а также структуру продукции, выпускаемую на производстве; перечень используемого оборудования, иметь представление о его работе; перечень нормативного расхода всех материалов, воды, сырья и расходных материалов, уметь предупреждать брак и устранять последствия его появления. Владеть всеми правилами составления технической документации.

Требования к особенностям мышления, внимания, памяти и восприятия: практическое мышление; хорошее цвето- и вкусовосприятие.

Производственная практика неотъемлемая часть обучения технологов. Уже с первого курса предусмотрены лабораторные работы и исследования, благодаря которым студент знакомится с азами профессии. Начиная с третьего курса обязательна практика на предприятиях.

Микроклиматические условия труда: работа в помещении со специфическим микроклиматом, обязательное ношение спецодежды, повышенные гигиенические требования.

От результатов работы технолога-пищевика, его внимательности и профессионализма зачастую зависят прибыль всего предприятия и отношение людей к его продукции. Так что нет ничего удивительного в том, что к будущим специалистам предъявляются довольно-таки высокие требования!

В нашем университете студенты получают профессиональную подготовку по широкому перечню дисциплин, связанных с современными технологиями переработки и хранения сырья животного происхождения, и смогут реализовать себя как специалиста в различных отраслях пищевой промышленности в должностях: инженера-технолога, специалиста в области стандартизации и пищевой сертификации, мастера производственного участка, инженера-лаборанта, начальника производства, заведующего производственной лабораторией, инженера-химика, директора по качеству, главного технолога, директора предприятия и др.



*Современное студенческое общежитие университета обеспечивает проживание 650 студентов. В общежитии работают столовая, библиотека, спортзал, прачечная, медпункт*

Специалисты кафедры проводят подготовку бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и магистров по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерской программе «Технология продуктов из водных биоресурсов». Приоритетными задачами профессиональной подготовки выпускников кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ» являются:

- разработка комплексных мало- и безотходных технологий пищевых, функциональных и кормовых продуктов;
- разработка технической документации;
- расширение ассортимента конкурентноспособной и импортозаменяющей рыбной продукции;
- активное использование результатов интеллектуальной деятельности и участие в системе трансфера технологий морепродуктов и функциональных продуктов из гидробионтов, повышающих резистентность организма человека к различным неблагоприятным факторам и способных восполнить дефицит незаменимых нутриентов;
- разработка и участие в реализации инновационных проектов, связанных с организацией и проектированием современных рыбоперерабатывающих предприятий;
- выбор систем обеспечения экологической безопасности производства и биологической безопасности пищевой продукции;
- выработка и принятие управленческих решений по вопросам качества продукции;
- решение проблем сбыта продукции путем организации выпуска новых видов пищевых, кормовых и технических продуктов за счет внедрения нетрадиционных технологий;
- внедрение малоотходных, ресурсосберегающих технологий.



*Студенты кафедры ТПП принимают активное участие в ежегодных научно-практических конференциях в КГМТУ и других вузах страны.*