

Направление подготовки 19.03.02

«Продукты питания растительного сырья»

Квалификация: бакалавр (профиль: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Места работы выпускников: хлебопекарные комбинаты по изготовлению кондитерских изделий, предприятия по изготовлению макаронных изделий, предприятия пищевой промышленности, научные лаборатории, лаборатории по исследованию качества сырья готовой продукции.

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, математика (профильный уровень), химия или биология

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

Направление подготовки 27.03.02

«Управление качеством»

Квалификация: бакалавр (профиль: управление качеством в производственно-технологических системах)

Места работы выпускников: организации промышленности, сельского хозяйства, энергетики, транспорта, торговли, медицины, образования и т.д.; организации всех форм собственности; технологические, производственные и бизнес-процессы, охватывающие все этапы жизненного цикла продукции и услуг.

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, математика (профильный уровень), физика или информатика и ИКТ

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: методики, процессы и ресурсы, способы и методы их расследования, проектирования, отладки, эксплуатации и сертификации в различных сферах деятельности, системы управления качеством в различных организационных системах, независимых форм собственности и видов деятельности.



ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ:

Оригинал и копия документов, удостоверяющих личность и гражданство;
Оригинал или копия документа об образовании;
Фотографии 3x4 (с уголком справа);
Копия СНИЛСа;

Иные документы, предусмотренные правилами приема.

СРОКИ ПРИЕМА ДОКУМЕНТОВ

Прием документов начинается 18 июня и завершается:

Основа обучения		Очная	Очно-заочная	Заочная
На бюджетной основе	По вступительным испытаниям вуза	12 июля		27 июля
	По результатам ЕГЭ	29 июля		11 августа
На места с оплатой стоимости обучения		27 августа	27 августа	27 августа

Наши социальные сети:

vk.com/club29926334

www.instagram.com/sgau_fvmpib

Контакты

Адрес: 410005, г. Саратов, ул. Соколова, 335
8(8452) 69-25-32

ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ

Адрес: г. Саратов, Театральная пл., 1 к.138
www.sgau.ru pk@sgau.ru
8 (8452) 26-50-78



ФГБОУ ВО
Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова
Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Специальность 36.05.01 «Ветеринария»

Квалификация: ветеринарный врач

Места работы выпускников: ветеринарные клиники, питомники, ветеринарные лаборатории, сельскохозяйственные предприятия, станций по борьбе с болезнями животных.

Возможные должности: предприниматели, руководители с/х предприятий, фермеры, ветеринарные врачи станций, хозяйств

Форма обучения: очная (5 лет), заочная (6 лет)

Вступительные испытания: русский язык, биология, математика (профильный уровень) или химия.

Основными видами и задачами деятельности выпускника являются профилактика и лечение инфекционных, инвазионных и незаразных болезней; ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного происхождения; охрана населения от болезней.

Направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Квалификация: бакалавр (профиль: продуктивное животноводство)

Места работы выпускников: министерства и управления сельского хозяйства, фермерские хозяйства, сельскохозяйственные предприятия, кинологические центры, предприятия кормопроизводства

Возможные должности: предприниматели, руководители с/х предприятий, фермеры, кинологи

Форма обучения – очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, биология, математика (профильный уровень) или химия

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: все виды сельскохозяйственных животных, домашние и промысловые животные, птицы, звери, пчелы, рыбы. Приоритетной задачей современной зоотехнии является научное обеспечение ускоренного создания и рентабельного разведения высокопродуктивных сельскохозяйственных животных, приспособленных к условиям прогрессивных технологий.

Направление подготовки 19.03.03

«Продукты питания животного происхождения»

Квалификация: бакалавр (профиль: технология мяса и мясных продуктов)

Места работы выпускников: предприятия пищевой промышленности; отделы по качеству на пищевых предприятиях; лаборатории на предприятиях пищевой промышленности; Росрезерва, Роспотребнадзора, Россельхознадзора; испытательные лаборатории при центрах сертификации и стандартизации.

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, математика (профильный уровень), биология или химия

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: организация и проведение технологических процессов; входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль, контроль качества выпускаемой продукции, контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов, проектирование новых технологий продуктов питания с разработкой нормативно-технической документации.

Направление подготовки 35.03.08

«Водные биоресурсы и аквакультура»

Квалификация: бакалавр (профиль: аквакультура)

Места работы выпускников: научно-исследовательские институты, рыбоводческие хозяйства всех форм собственности, управления и министерства рыбного хозяйства

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, биология, математика (профильный уровень) или химия

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: экосистемы естественных и искусственных водоемов, гидробионты; технологические процессы искусственного воспроизводства и выращивания гидробионтом; оборудование предприятия аквакультуры.

Направление подготовки 19.03.01 «Биотехнология»

Квалификация: бакалавр (профиль: биотехнология)

Места работы выпускников: предприятия по производству антибиотиков и других лекарственных препаратов, в т.ч. ветеринарного назначения; кормов, кормовых добавок, бактериальных удобрений и др.; предприятия по переработке молока и мяса; предприятия по производству хлебобулочных и кондитерских изделий; предприятия по выращиванию грибов; предприятия по очистке сточных вод; научно-исследовательские институты; фармацевтические предприятия.

Форма обучения: очная (4 года)

Вступительные испытания: русский язык, математика (профильный уровень), биология или химия

Объектами профессиональной деятельности биотехнолога являются: микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, биологически активные и химические соединения, технологические процессы их получения.

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация: бакалавр (профиль: технологии перерабатывающих производств в АПК)

Места работы выпускников: предприятия по переработке плодоовощной продукции, консервные производства, предприятия по переработке масложировой продукции, предприятия по переработке зернобобовых и злаковых культур, предприятия по переработке продукции животного происхождения

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, биология, математика (профильный уровень) или химия

Объектами профессиональной деятельности технолога являются: сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранение и переработка сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудования для хранения сельскохозяйственной и готовой продукции, система производственного контроля.

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация: бакалавр (профиль: технология и организация предприятий общественного питания)

Места работы выпускников: предприятия общественного питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, контрольно-производственные лаборатории общественного питания, проектные и научные организации.

Форма обучения: очная (4 года), заочная (5 лет)

Вступительные испытания: русский язык, математика (профильный уровень), химия или биология

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: разработка продуктов питания различного назначения; применение эффективных способов организации производства и обслуживания; системы и технологии производства продукции общественного питания, методы и средства испытаний контроля качества сырья, готовой продукции; технологическое оборудование, проектирование и материально-техническое оснащение предприятий общественного питания.