

КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО

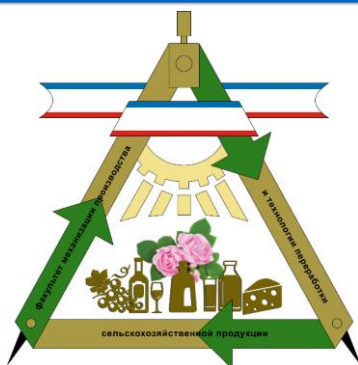
Академия биоресурсов и
природопользования



**ФАКУЛЬТЕТ МЕХАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
И ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Наша группа

<https://vk.com/club195057071>



Направления подготовки:

**- 19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ»**

«Технология бродильных производств и виноделие»;

«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических
продуктов»;

«Технология консервов и пищеконцентратов из плодоовощного сырья»

**- 19.03.03 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

профиль «Технология молока и молочных продуктов»

- 35.03.06 «АГРОИНЖЕНЕРИЯ»

Шагая в ногу со временем, факультет уже более 50 лет готовит специалистов, которые способны решать в условиях производства актуальные задачи гармонизации взаимосвязей человека с природой, уменьшения техногенной нагрузки на окружающую среду механизированных технологий производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, поиска альтернативных и возобновляемых источников энергии; обеспечения конкурентоспособности и соответствия международным стандартам отечественных машин, технологий и производимой продукции.

В настоящее время на факультете ведется подготовка по следующим образовательным уровням: «Бакалавриат» и «Магистр», очная и заочная формы обучения.



Одним из направлений, по которому ведётся обучение на факультете, является **«Агроинженерия»**. Это направление является универсальным и позволяет выпускникам работать главными инженерами агропромышленных предприятий всех форм собственности; заведующими центральными ремонтными мастерскими; инженерами государственного технического надзора по технике безопасности; инженерами и заведующими отделов механизации научно-исследовательских организаций; начальниками управлений министерства АПК по механизации; начальниками отделов механизации районных управлений сельского хозяйства; младшими и старшими научными сотрудниками, заведующими лабораториями, преподавателями в научных учреждениях.

На факультете ведётся подготовка по направлениям:
«Продукты питания из растительного сырья»,
включающего модули
-«*Технология бродильных производств и виноделие*»;
-«*Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*»;
-«*Технология консервов и пищекокцентратов из плодовоовощного сырья*».



«Продукты питания из растительного сырья» модуль «*Технология бродильных производств и виноделие*». Производимые в Крыму вина пользуются большим спросом не только в России, но и за рубежом. Выпускники Академии биоресурсов и природопользования работают на известных винодельческих предприятиях Республики Крым и в других регионах России в должностях инженера-технолога, микробиолога, инженера-химика, заведующего контрольно-производственной лаборатории, начальника цеха, заведующего производством и т.д.

На кафедре виноделия и технологии бродильных производств имеются специализированные лаборатории, где студенты получают практические навыки по производству вин различных типов, коньяков и других напитков, а также по контролю состава и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

«Продукты питания из растительного сырья» модуль *«Технология консервов и пищекокцентратов из плодоовощного сырья»*. Переработка плодоовощной продукции в России в связи с политикой импортозамещения имеет большое значение. В настоящее время соки, компоты, джемы, овощные консервы, быстрозамороженные овощи и фрукты, картофельные чипсы, сделанные в Российской Федерации, отвоевывают утраченные позиции. В данной сфере существуют большие возможности для организации малых предприятий.



Подготовка инженеров-технологов по модулю подготовки *«Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»* направления подготовки *«Продукты питания из растительного сырья»* была начата в Крымском агротехнологическом университете в 2000 году.

Полученное в процессе обучения образование является универсальным и позволяет выпускникам работать на предприятиях не только масложировой, эфиромасличной и парфюмерно-косметической отрасли, но и других предприятиях пищевой промышленности.

Успешному трудоустройству выпускников способствует и будет способствовать отсутствие конкурентных (в плане реализации соответствующего модуля подготовки) выпускающих кафедр не только в Крыму, но и в Российской Федерации.

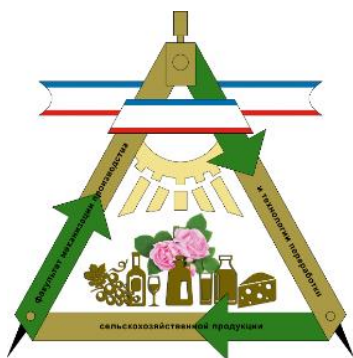




«Продукты питания животного происхождения» профиль *«Технология молока и молочных продуктов»* дает возможность молодым выпускникам школ, колледжей стать профессионалами в сфере производства молокопродуктов. Предприятия Крыма сейчас испытывают дефицит в специалистах этого профиля. Наряду с этим, необходимо решать вопросы технологического усовершенствования производства молокопродуктов, увеличения их ассортимента. Это и есть пути творческой деятельности будущих технологов по переработке и хранению молока.

На выпускающей кафедре по этому профилю уникальная действующая учебно-технологическая лаборатория по переработке молока с соответствующим технологическим и холодильным оборудованием. В ней студенты имеют возможность получить практические навыки работы с молочным оборудованием, освоить методы химического и бактериологического контроля исходного сырья и готовых продуктов. Объекты работы специалистов этого направления после окончания вуза — молокозаводы, мини-линии по переработке молока, создаваемые в агропредприятиях, цеха по производству йогуртов, молочных десертов, мороженого.

Всех желающих посвятить свою дальнейшую жизнь
нужному и интересному делу – производству и
переработке сельскохозяйственной продукции, мы
приглашаем на факультет механизации производства и
технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Направления подготовки (профили)	Вступительные испытания (мин. балл)
АГРОИНЖЕНЕРИЯ	Математика (39) Русский язык (40) Физика (40)
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	Математика (39) Русский язык (40) Биология (40)
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Математика (39) Русский язык (40) Биология (40)
Конкурсный отбор поступающих программ бакалавриата осуществляется по результатам ЕГЭ (Единого государственного экзамена для выпускников школ) или сдачи вступительных испытаний по общеобразовательным предметам (для выпускников образовательных организаций среднего и высшего профессионального образования)	

На факультете имеется военная кафедра

ПРИЕМ ДОКУМЕНТОВ

БАКАЛАВРИАТ

(очная форма обучения)

а) прием документов, необходимых для поступления на обучение от лиц, сдающих вступительные испытания (выпускники техникумов, колледжей училищ) – с **20 июня 2020 г.**;

б) прием документов, от лиц, поступающих по результатам ЕГЭ - с **20 июня 2020 г.**;

БАКАЛАВРИАТ

(заочная форма обучения)

а) прием документов, необходимых для поступления на обучение - с **4 июля 2020 г.**;

Направление подготовки (профиль)	Всего по очной форме, бюджетных мест	В т.ч. для лиц с особым правом	Всего по очной форме, коммерческих мест	Всего по заочной форме, бюджетных мест	В т.ч. для лиц с особым правом	Всего по заочной форме, коммерческих мест
----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	---	--	--------------------------------	---

БАКАЛАВРИАТ

Продукты питания из растительного сырья	50	5	10	24	3	6
Продукты питания животного происхождения	20	2	10	12	1	18
Агроинженерия	55	6		25	3	5

МАГИСТРАТУРА

Продукты питания из растительного сырья	21	-	5	-	-	20
Продукты питания животного происхождения	10	-	10	-	-	10
Агроинженерия	22	-	5	20	-	10

• **ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ**

- Документ государственного образца о среднем общем образовании и приложение к нему (оригинал или копия), или документ государственного образца о среднем профессиональном образовании и приложение к нему (оригинал или копия), или диплом о высшем образовании и приложение к нему (оригинал или копия).
- 4 цветных фотографии размером 3х4 см.
- Документ, удостоверяющий личность и гражданство абитуриента, и его копию.
- Медицинская справка 086-у.
- Другие документы (оригиналы или копии), если это вызвано особыми условиями зачисления.
- Контакты:
- <http://abip-cfu.crimea-ru.com>
- (0652) 26-34-89, +79788219271, +79787543476, +79788617300
- e-mail: s.volozhaninov@mail.ru