



Университет настоящих  
профессий

**Красноярский  
Государственный  
Аграрный  
Университет**  
1952

+7 (391) 222-07-68

+7 (391) 245-03-12

+7 (923) 275-00-56

Институт пищевых производств приглашает для обучения  
реальным профессиям направленным на  
обеспечение безопасности страны и здоровья населения



- »»» Бюджетные места
- »»» Перспективные направления
- »»» Профессионализм педагогов
- »»» Гарантия трудоустройства
- »»» Достойная заработная плата
- »»» Общежитие иногородним

Проходи практику и работай на крупных предприятиях пищевой  
промышленности, Россельхознадзоре, лабораториях,  
разрабатывай и производи оборудование, открой свое дело!

Приемная  
кампания



О направлениях  
подготовки



- \* Технолог пищевых производств
- \* Менеджер по качеству продукции
- \* Биотехнолог пищевого производства
- \* Инженер пищевого, торгового, холо-  
дильного оборудования

ЕГЭ: Русский язык, Математика профильная, Биология, Химия, Физика, ИКТ  
После СПО: экзамены Вуза



Университет настоящих  
профессий

**Красноярский  
Государственный  
Аграрный  
Университет**  
1952

+7 (391) 222-07-68

+7 (391) 245-03-12

+7 (923) 275-00-56

Институт пищевых производств приглашает для обучения  
реальным профессиям направленным на  
обеспечение безопасности страны и здоровья населения



- »»» Бюджетные места
- »»» Перспективные направления
- »»» Профессионализм педагогов
- »»» Гарантия трудоустройства
- »»» Достойная заработная плата
- »»» Общежитие иногородним

Проходи практику и работай на крупных предприятиях пищевой  
промышленности, Россельхознадзоре, лабораториях,  
разрабатывай и производи оборудование, открой свое дело!

Приемная  
кампания



О направлениях  
подготовки



- \* Технолог пищевых производств
- \* Менеджер по качеству продукции
- \* Биотехнолог пищевого производства
- \* Инженер пищевого, торгового, холо-  
дильного оборудования

ЕГЭ: Русский язык, Математика профильная, Биология, Химия, Физика, ИКТ  
После СПО: экзамены Вуза

## 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!

### 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      |