

Владимир Бахарев,
директор высшей
биотехнологической школы:

– Наши выпускники востребованы
на пищевых и биотехнологических
предприятиях Самарской области
и Поволжского региона.



Евгений Бран,

главный технолог ООО «Крафтовъ»,
победитель Всероссийского
конкурса профессионального
мастерства «Лучший пивовар»,
выпускник 2010 года:

– Обучение на факультете пищевых
производств позволило мне
не только получить престижную
работу по специальности, но и макси-
мально развить своё профессиональ-
ное мастерство.



Элеонора Комарова,

инженер-химик исследовательского
центра контроля качества природ-
ной и питьевой воды ООО «Самар-
ские коммунальные системы»,
выпускница 2016 года:

– Фундаментальные знания, получен-
ные в процессе обучения, позволили
мне в 2017 году занять первое место
в областном конкурсе «Лучший
лаборант очистных сооружений».
Я считаю, выпускники направления
«Биотехнология» могут найти работу
на многих крупных предприятиях
нашего региона.



Где работают наши выпускники



443010, Самара, ул. Галактионовская, 141
443100, Самара, ул. Куйбышева, 153



(846) 332-20-69



fpp@samgtu.ru

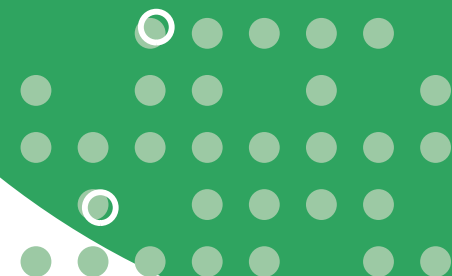


vk.com/biotechnology_school



Приём – 2024

ВЫСШАЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА



Бакалавриат

Вступительные
испытания

19.03.01 Биотехнология

математика,
химия или биология,
русский язык

Выпускники этого направления занимаются научными исследованиями и производством инновационной продукции с использованием микроорганизмов, ферментных препаратов, биокатализа, генной и клеточной инженерии, нанобиотехнологий.

Образовательная программа:

Промышленная биотехнология

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

математика,
химия или
физика или биология,
русский язык

Выпускники этого направления изучают технологии производства продуктов питания, разрабатывают новые рецептуры, исследуют физико-химические свойства растительного сырья и готовой продукции.

Образовательные программы:

Продукты питания
из растительного сырья

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

математика,
химия или физика
или биология,
русский язык

Студенты создают продукты питания, приобретают навыки разработки технической документации, проектируют и реконструируют предприятия общественного питания.

Образовательная программа:

Технология производства продуктов
и организация общественного питания

Магистратура

Биотехнология функциональных продуктов питания и биологически активных веществ

Углублённая подготовка в области биотехнологии биологически-активных веществ, ферментов и ферментных препаратов, препаратов нормофлоры человека и пробиотических продуктов

Изучение современных проблем пищевой биотехнологии, научных основ технологии создания функциональных продуктов питания

Фармацевтическая биотехнология

Выпускники программы магистратуры востребованы в научно-исследовательских учреждениях, на предприятиях биомедицинского профиля, в фармацевтической, парфюмерно-косметической, пищевой, химической отраслях промышленности

Инновационные технологии продуктов питания на основе растительного сырья

Фундаментальная подготовка в области производства продуктов питания и напитков, биологически активных веществ, инновационных косметических и парфюмерных средств.

Технология создания новых продуктов общественного питания

Освоение принципов внедрения систем HACCP и GMP в производство продуктов общественного питания, разработка новых продуктов, изучение сущности инновационных технологий пищевых производств.



412

всего обучающихся,
очная форма обучения



Образована

в **2001** г.



1000+

выпускников

27

преподавателей
и ассистентов

16

кандидатов
наук

2

доктора
наук

■ Лаборатория бродильных процессов
(винодельческая и пивоваренная)

■ Лаборатория
белка одноклеточных
микроорганизмов

■ Лаборатория
экструзионных снеков

■ Лаборатория пищевых
съедобных пленок

■ Лаборатория
сыроварения

■ Лаборатория
лиофильной
сушки