

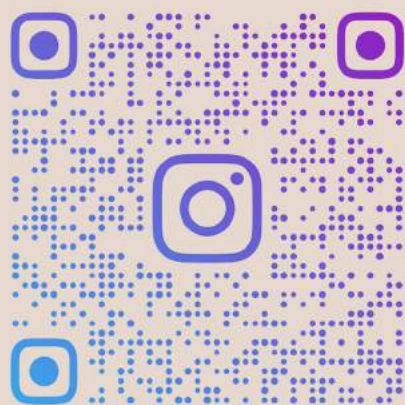
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ



МОГИЛЕВ 2022



Учреждение
образования
«Белорусский
государственный
университет
пищевых и химических
технологий»



образовано как Могилевский технологический институт в 1973 году в целях обеспечения специалистами пищевой, перерабатывающей промышленности и частично крупнейшего предприятия химической промышленности – МПО «Могилевхимволокно».

Адрес:
Республика Беларусь,
г. Могилев, 212027
пр-т Шмидта, 3

Электронный адрес:
mail@bgut.by

Сайт: www.bgut.by

 bgutbelarus

 bgut_mogilev

 bgut_mogilev

Телефоны:

приемная ректора

8(0222)-64-82-27

факс: 8(0222)-64-90-11

приемная комиссия

8(0222)-65-33-30

+375-29-897-33-30

(MTC)+375-29-569-33-30

В настоящее время БГУТ осуществляет подготовку специалистов для разных отраслей промышленности страны: пищевой, перерабатывающей, химической и легкой.

БГУТ выпускает инженеров-технологов по таким специализациям, как: технология мукомольного, крупяного, комбикормового производства; технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов; технологии пищевых продуктов длительного хранения; технология бродильных производств и виноделия; технология молока и молочных продуктов; технология мяса и мясных продуктов; технология продукции и организация общественного питания.

Осуществляется подготовка инженеров-механиков по направлениям специальностей (специализациям): технологическое и теплоэнергетическое оборудование пищевых производств; холодильные машины и установки; оборудование для кондиционирования воздуха; автоматизация технологических процессов и производств в пищевой и химической промышленности.



Университет реализует образовательные программы по 14 специальностям (7 направлениям специальностей, 14 специализациям) I ступени высшего образования, 9 специальностям II ступени высшего образования, 13 специальностям переподготовки

С учетом проведенных маркетинговых исследований потребностей отраслей экономики в специалистах, изучения рынков труда и образовательных услуг, ожидаемого вклада в инновационное развитие экономики в 2021–2022 годах университетом планируется открытие новых специальностей первой ступени высшего образования: «Техносферная безопасность», «Безопасность пищевых продуктов», «Технология индустрии гостеприимства» (направление специальности «Ресторанная и гостиничная деятельность»), «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

В соответствии с Государственной программой инновационного развития Республики Беларусь на 2016–2020 гг. (Указ Президента Республики Беларусь от 31.01.2017 № 31) в целях кадрового обеспечения инновационного развития национальной экономики открыта подготовка проект-менеджеров, экономистов по специальности «Управление инновационными проектами промышленных предприятий»

Во исполнение подпункта 1.3.4.5 пункта 1 протокола от 22.01.2019 № 1 заседания Президиума Совета Министров Республики Беларусь для реализации комплекса мер по увеличению объемов переработки отечественного кожевенного сырья и реализации готовых кожевенных товаров открыта подготовка инженеров-химиков-технологов по специализации 1-48 01 02 02 «Технология волокнистых и пленочных материалов и изделий»

В БГУТ также осуществляется подготовка специалистов на базе I ступени высшего образования с присвоением квалификаций: инженер-экономист, инженер-программист, инженер по охране окружающей среды; переподготовка специалистов в области сертификации и управления качеством, промышленной экологии и рационального использования природных ресурсов



Подготовка научных кадров ведется через аспирантуру по 12 специальностям, а также через докторантуру по 2 специальностям в области пищевой и химической техники и технологии, химии, теплофизики, экономики

За 48 лет в университете подготовлено свыше 35 тысяч высококвалифицированных специалистов, работающих во всех областях нашей страны и за рубежом. Многие из них стали руководителями, ведущими специалистами предприятий (организаций) страны

БГУТ сотрудничает с зарубежными партнерами в рамках 68 договоров с вузами и организациями из 11 стран: Болгарии, Румынии, Польши, Италии, Казахстана, России, Украины, Азербайджана, Кыргызстана, Узбекистана, Таджикистана, из них 33 договора о сотрудничестве с организациями и учебными заведениями стран дальнего зарубежья, 25 – России и 10 – Украины

В рамках существующего сотрудничества с 28 учреждениями общего среднего образования и 57 учреждениями среднего специального и профессионально-технического образования, расположенных во всех областях страны, БГУТ успешно реализует образовательные программы высшего образования первой ступени, интегрированные с образовательными программами среднего специального образования по всем специальностям (направлениям специальностей, специализациям)

Ежегодно выполняются государственные программы научных исследований и хозяйственные научно-исследовательские работы по отраслевым тематикам. Созданные на сегодняшний день научные школы широко известны и получили заслуженное признание как в нашей стране, так и за рубежом. Создан уникальный центр дистанционного обучения и видеостудия «Мир», позволяющие разрабатывать учебно-методическое обеспечение и проводить дистанционное обучение на высоком мировом уровне. Созданы и укомплектованы современным оборудованием пищевая аналитическая лаборатория, научная отраслевая лаборатория зерновых продуктов, научно-технологический центр «Техностарт», которые позволили сосредоточить в одном месте современную приборную и технологическую базу, научных работников и специалистов, занимающихся отраслевыми проблематиками



Распределение выпускников по предприятиям (организациям) Республики Беларусь в разрезе областей:

- 40 – 45% находятся в Могилевской области
- 20 – 22% - в Минской области
- 11 – 15% - в Брестской области
- 8 – 10% - в Витебской области
- 8 – 9% - в Гомельской области
- 5 – 7% - в Гродненской области

Разработки ученых университета внедрены на предприятиях, расположенных по всей стране, – это новые виды пищевой продукции и технологии их производства, оборудование для очистки газов от пыли, охлаждения воды, химические волокна различного назначения и инновационные решения в области экономики и организации производства

Спрос на молодых специалистов ежегодно превышает количество выпускников. За последние три года распределено на предприятия и организации республики 829 специалистов:

- Министерство сельского хозяйства и продовольствия – 350 чел., концерн «Белгоспищепром» – 70 чел., Белкоопсоюз - 22 чел., организации сферы торговли – 61 чел., концерн «Белнефтехим» – 23 чел., концерн «Беллегпром» – 23 чел., предприятия общественного питания, организации Министерства образования, др. предприятия и организации – 280 чел.

Мероприятия, проводимые университетом, направлены на расширение доступа товаропроизводителей и населения к образовательным услугам, повышение уровня инновационного развития агропромышленного комплекса для обеспечения продовольственной безопасности и укрепления конкурентных позиций Республики Беларусь

В настоящее время БГУТ является единственным профильным университетом, осуществляющим комплексную подготовку, переподготовку, повышение квалификации и стажировку специалистов для пищевой, перерабатывающей промышленности страны



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация
Технология пищевых продуктов длительного хранения

Специальность
Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
 Химия (ЦТ)
 Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Стандартизация и качество продукции (УЭ)
 Основы технологии обработки, хранения и переработки сырья (УЭ)
 срок обучения 4 года

Предприятия, на которых работают выпускники

- переработка фруктов, овощей, мяса и рыбы
- производство соковой продукции
- выпуск быстрозамороженных, сушеных продуктов
- производство фруктового, овощного мясного и рыбного детского питания
- службы по управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов
- научно-исследовательские и научно-практические центры и испытательные лаборатории,
- другие контролирующие органы за производством продукции

Занимаемые должности

- инженер-технолог
- начальник цеха
- начальник производства
- мастер смены
- начальник лаборатории
- эксперт по качеству и безопасности пищевых производств
- руководитель предприятий отрасли
- научный сотрудник

Основные профессиональные компетенции

- 100% трудоустройство выпускников на ведущих перерабатывающих предприятиях Республики Беларусь
- практика на разноплановых ведущих предприятиях отрасли
- возможность карьерного роста
- креативный профессорско-преподавательский состав
- возможность дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре



ТРР_VGUT



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация

**Технология
бродильных
производств
и виноделия**

Специальность

**Технология хранения
и переработки
пищевого
растительного сырья**

**Предприятия, на которых
работают выпускники**

- ликеро-водочные
- пивоваренные
- спиртовые
- винодельческие
- безалкогольные

Занимаемые должности

- директор предприятия
- главный инженер
- главный технолог
- инженер-технолог
- начальник цеха
- заведующий лабораторией
- инженер по стандартизации и качеству
- начальник технологического отдела
- преподаватель
- мастер смены

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

**Основные профессиональные
компетенции**

- высокая заработная плата молодых специалистов
- работа на крупнейших предприятиях отрасли
- практика на ведущих предприятиях отрасли
- креативный профессорско-преподавательский состав
- современное лабораторное оснащение



BROZHENIE_VGUT



Квалификация

Инженер-технолог

**Специализация
Технология
мукомольного,
крупяного,
комбикормового
производства**

**Специальность
Технология хранения
и переработки пищевого
растительного сырья**

**Предприятия, на которых
работают выпускники**

- мукомольные заводы
- крупозаводы
- маслоэкстракционные заводы
- белорусская национальная биотехнологическая корпорация глубокой переработки зерна (БНБК)
- комбикормовые заводы

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

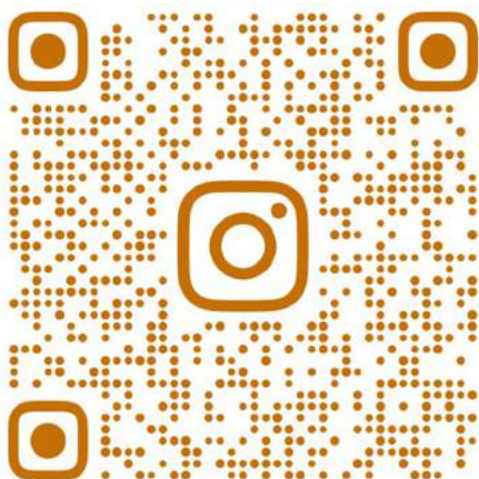
срок обучения 4 года

**Должность на первом
рабочем месте**

- инженер-технолог
- инженер-лаборант
- мастер смены
- начальник смены
- начальник лаборатории
- начальник цеха
- инженер отдела и др.

**Основные профессиональные
компетенции**

- оценка качества сырья и готовой продукции при получении муки, крупы, комбикормов, растительных масел
- управление технологическими процессами производства муки, крупы, комбикормов, растительных масел
- создание новых продуктов питания на основе зернового сырья
- организация производственного процесса на крупных промышленных предприятиях, оснащенных современным оборудованием, с высокой степенью автоматизации технологических процессов



ТМК_VGUT



Квалификация

Инженер-технолог

**Специализация
Технология
хлебопекарного,
макаронного,
кондитерского
производства
и пищевых концентратов**

**Специальность
Технология хранения и
переработки пищевого
растительного сырья**

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ: ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)
срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Стандартизация и качество
продукции (УЭ)
Основы технологии
обработки, хранения и
переработки сырья (УЭ)
срок обучения 4 года

Предприятия, на которых работают выпускники

- кондитерские фабрики
- хлебозаводы
- пищевых концентратные и макаронные предприятия
- частные мини-пекарни и производства

Занимаемые должности

- директор предприятия
- начальник лаборатории
- главный технолог
- начальник производства
- главный инженер
- инженер-технолог
- инженер-микробиолог
- инженер-лаборант (химик)
- преподаватель
- возможность развития собственного бизнеса: кондитерские, крафтовые производства хлеба, макарон и пищевых концентратов, мини-пекарни

Основные профессиональные компетенции

- изготовление ароматного хлеба и булочек, восхитительных сладостей, янтарных макарон, разнообразных пищевых концентратов – чипсов, снеков, сухих завтраков
- применение прогрессивных технологий и управление технологическим процессом



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация
**Технология
продуктов детского
и функционального
питания**

Специальность
**Технология хранения
и переработки
пищевого
растительного сырья**

Предприятия, на которых работают выпускники

- кондитерские и хлебопекарные предприятия
- предприятия по производству детского питания, в том числе детских смесей, пюре, соков
- санатории, спортивные и оздоровительные центры
- школы, гимназии, лицеи

Занимаемые должности

- инженер-технолог
- инженер-лаборант
- ведущий специалист
- начальник смены
- мастер смены
- технолог по организации школьного и дошкольного питания
- менеджер по питанию

Основные профессиональные компетенции

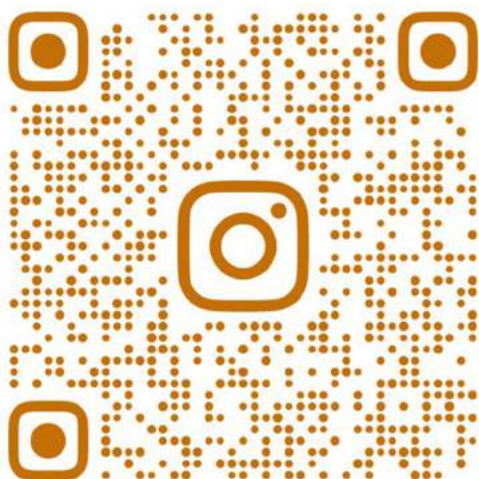
- соблюдение принципов и правил рационального питания, определения потребности организма человека в пищевых веществах
- контроль и регулирование качества сырья, готовой продукции, технологических процессов получения функциональных продуктов питания, специализированной пищевой продукции для спортсменов, школьников, молодежи, пожилых людей, продукции детского питания
- создания новых видов функциональной хлебобулочной, кондитерской продукции, пищевых концентратов и консервов детского питания, изделий специализированного назначения

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года



ТМК_ВГУТ



Квалификация

Инженер по автоматизации

Направления специальности
Автоматизация технологических процессов и производств (пищевая промышленность, химическая промышленность)

Специальность
Автоматизация технологических процессов и производств

Предприятия, на которых работают выпускники

- предприятия пищевой химической, нефтехимической и других отраслей промышленности
- службы главного метролога
- конструкторские бюро
- проектные, монтажные и сервисные организации
- службы контрольно-измерительных приборов и автоматики (КИПиА) и автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУТП), отделы АСУ

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Физика (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Основы инженерной графики (ПЭ)
Охрана труда. Охрана окружающей среды и энергосбережение (ПЭ)

срок обучения 4 года

Занимаемые должности

- инженер по автоматизации
- инженер по автоматизированным системам управления производством
- инженер по контрольно-измерительным приборам и средствам автоматики
- инженер-исследователь
- инженер по механизации и автоматизации производственных процессов

Основные профессиональные компетенции

- знание принципов и методов построения автоматических и автоматизированных систем управления технологическими процессами
- решение теоретических и прикладных задач автоматизации технологических процессов отрасли



Квалификация

Инженер-программист

Направление специальности

Информационные системы и технологии (пищевая промышленность)

Специальность

Информационные системы и технологии

Предприятия, на которых работают выпускники

- компании по разработке программного обеспечения
- предприятия пищевой отрасли
- проектные и сервисные организации

Занимаемые должности

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Физика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Основы алгоритмизации и программирования (ПЭ)
Охрана труда. Охрана окружающей среды и энергосбережение (ПЭ)

срок обучения 4 года

- инженер-программист
- инженер-исследователь
- инженер по техническому надзору
- программист
- системный аналитик
- специалист по сопровождению программного обеспечения
- специалист по тестированию программного обеспечения

Основные профессиональные компетенции

- организация и руководство всем комплексом производственных работ, связанных с проектированием, разработкой и эксплуатацией информационных систем в пищевой и химической промышленности
- определение оптимальных режимов работы информационных систем на базе промышленных контроллеров
- разработка мероприятий по повышению эффективности работы информационных систем
- разработка и освоение нового программного обеспечения



Квалификация

Инженер-механик

Специализация
Технологическое и теплоэнергетическое оборудование пищевых производств

Специальность
Машины и аппараты пищевых производств

Предприятия, на которых работают выпускники

предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности:

- мясокомбинаты
- молокозаводы
- кондитерские фабрики
- заводы алкогольных напитков
- комбинаты хлебопродуктов и хлебозаводы
- консервные заводы
- макаронные фабрики
- заводы продовольственного и торгового машиностроения

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Физика (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Техническая механика (УЭ)
Электротехника с основами электроники (УЭ)

срок обучения 4 года

Занимаемые должности

- инженер
- механик
- мастер
- преподаватель

Основные профессиональные компетенции

разработка и принятие инженерных решений по вопросам монтажа, эксплуатации, технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищевых и зерноперерабатывающих производств



Квалификация

Инженер-механик

Специализации

- Холодильные машины и установки
- Оборудование для кондиционирования воздуха

Специальность

Низкотемпературная техника

Предприятия, на которых работают выпускники

- предприятия пищевой, химической, нефтехимической и других отраслей промышленности
- проектные, монтажные и сервисные организации
- учреждения образования, департаменты за безопасным ведением работ в промышленности

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Физика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Основы электротехники (ПЭ)
Основы инженерной графики (ПЭ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Физика (ЦТ)

срок обучения 5 лет

Занимаемые должности

- инженер-механик
- инженер-конструктор
- инженер-проектировщик
- инженер-испытатель
- преподаватель
- мастер
- начальник цеха
- руководитель службы отопления, вентиляции и кондиционирования
- начальник службы холодоснабжения

Основные профессиональные компетенции

- конструирование, изготовление и сборка холодильного и климатического оборудования
- проектирование, монтаж, пусконаладка, испытания, надзор, техническое обслуживание и ремонт (сервис) холодильного и климатического оборудования
- руководство эксплуатацией систем вентиляции, кондиционирования воздуха и холодоснабжения



Квалификация

Эколог. Инженер по охране окружающей среды

Специализация

Экологический мониторинг

Специальность

Природоохранная деятельность

Предприятия, на которых работают выпускники

- на предприятиях пищевой перерабатывающей, химической и нефтехимической промышленности и других отраслях
- в областных комитетах, городских и районных инспекциях природных ресурсов и охраны окружающей среды
- инженерно-экологических центрах и научно-производственных экологических организациях
- в организациях ЖКХ
- в сельскохозяйственных предприятиях

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
физика (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

Занимаемые должности

- эколог
- инженер по охране окружающей среды

Основные профессиональные компетенции

- осуществление контроля за соблюдением:
- эффективного использования природных ресурсов
 - лимитов допустимых выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух, сбросов сточных вод
 - ведение первичного учета и государственной статистической отчетности в области охраны окружающей среды и природоохранной деятельности
 - осуществление контроля за обращением с опасными веществами и отходами производства
 - выявление экологических аспектов и воздействия деятельности структурных подразделений и предприятия на окружающую среду
 - разработка экологической политики организации
 - ведение документации системы экологического управления окружающей средой организации
 - планирование и осуществление производственных экологических наблюдений в области охраны окружающей среды



ITF.BGUT



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация

Технология мяса и мясных продуктов

Специальность

Технология хранения и переработки животного сырья

Предприятия, на которых работают выпускники

Предприятия мясной промышленности, центры гигиены и эпидемиологии, центры по стандартизации и сертификации продукции, научно-исследовательские центры, проектные организации, средние специальные учебные заведения

Занимаемые должности

- инженер-технолог
- начальник цеха, мастер цеха (отделений)
- преподаватель университета, колледжа
- инженер по разработке новых видов продукции
- инженер-технолог в проектных организациях

Основные профессиональные компетенции

Отличительной особенностью подготовки специалистов по специализации является:

- обучение традиционным и инновационным технологиям переработки мяса
- получение навыков рационального использования мясного сырья для производства мясопродуктов высокого качества
- освоение методов и средств управленческой деятельности, эффективной организации производственных процессов

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Аналитическая химия (УЭ)
Охрана труда. Охрана
окружающей среды и
энергосбережение (УЭ)

срок обучения 4 года



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация
Технология молока и молочных продуктов

Специальность
Технология хранения и переработки животного сырья

Предприятия, на которых работают выпускники

Предприятия молочной промышленности, центры гигиены и эпидемиологии, центры по стандартизации и сертификации продукции, научно-исследовательские центры, проектные организации, средние специальные и профессионально-технические учебные заведения

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)
срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Аналитическая химия (УЭ)
Охрана труда. Охрана
окружающей среды и
энергосбережение (УЭ)
срок обучения 4 года

Занимаемые должности

Инженер-технолог; мастер, инженер-микробиолог; инженер-химик заведующий лабораторией, начальник цеха, главный технолог, главный инженер руководитель предприятия, научный сотрудник; инженер по стандартизации, метрологии, сертификации, инженер-проектировщик

Основные профессиональные компетенции

- осуществление поиска информации, ее систематизации и анализа по перспективным направлениям развития отрасли, инновационным технологиям, проектам и решениям
- формирование знаний о свойствах молочного сырья и способах его хранения и переработки, принципах построения технологических процессов производства высококачественной молочной продукции
- использование современных информационных технологий в разработке технологических процессов производства продукции из молочного сырья



Квалификация

Инженер-технолог

Специализация
Технология продукции и организация общественного питания

Специальность
Производство продукции и организация общественного питания

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Технология приготовления пищи (УЭ)
Организация производства и обслуживание на торговых объектах общественного питания (УЭ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 5 лет

Предприятия, на которых работают выпускники

Рестораны, кафе, столовые, бары и др. объекты общественного питания, управления торговли областных и городских исполнительных комитетов, Белкоопсоюза, ведущих промышленных предприятий, учреждений образования, гипермаркетов (подразделения собственного производства кулинарной продукции и полуфабрикатов)

Занимаемые должности

Инженер-технолог, заведующий производством, инженер по стандартизации, менеджер по питанию и обслуживанию в индустрии туризма и гостеприимства, в оздоровительных организациях, начальник цеха (кулинарного, кондитерского и др.), директор, мастер производственного обучения в колледже, преподаватель колледжа, университета

Основные профессиональные компетенции

Разработка инновационных технологий продуктов в концепции «здоровое», «функциональное», «детское» и других видах питания; проектирование и проведение ребрендинга ресторанов, кафе, баров, пиццерий, столовых, кофеен; постановка профессиональных задач и контроль за их выполнением; управление процессом производства и обслуживания различных контингентов питающихся



Квалификация

Инженер-химик-технолог

Специальность

Химическая технология органических веществ, материалов и изделий

Специализация

Технология волокнистых и пленочных материалов и изделий

Предприятия, на которых работают выпускники

Градообразующие предприятия нефтехимического комплекса и легкой промышленности, лаборатории государственных инспекций и экспертиз (санитарных, судебных, экологических), исследовательские, проектные и другие организации различных ведомств в городах Республики Беларусь и СНГ

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или Русский язык (ЦТ)
Химия (ЦТ)
Математика (ЦТ)

срок обучения 5 лет

Занимаемые должности

Генеральный директор, главный инженер, ведущий специалист в различных ключевых отраслях экономики страны и за рубежом, преподаватель, эксперт

Основные профессиональные компетенции

Создание веществ, полимерных пленочных, волокнистых композиционных материалов для:

- химической и легкой промышленности
- робототехники и нанотехнологий
- комфорта и отделки интерьеров
- продовольственной индустрии
- строительства и транспорта
- авиации и космонавтики
- энергетики и медицины
- спорта и экипировки
- экологии и обороны
- дизайна и упаковки
- и многого другого





Квалификация

Экономист

Специализация **Бухгалтерский учет, анализ и аудит в промышленности**

Специальность **Бухгалтерский учет, анализ и аудит**

Предприятия, на которых работают выпускники

- предприятия различных подотраслей обрабатывающей промышленности
- аудиторские организации, Инспекции Министерства по налогам и сборам Республики Беларусь

Занимаемые должности

- главный бухгалтер, бухгалтер
- главный экономист, экономист
- специалист финансового и планово-экономического отделов
- экономический аналитик
- налоговый инспектор
- аудитор
- специалист ревизионной службы
- научный сотрудник, преподаватель

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Иностранный язык (ЦТ)
срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Экономика (ПЭ)
организации (ПЭ)
Бухгалтерский учет (ПЭ)

срок обучения 3,5 года

Основные профессиональные компетенции

- организация и ведение бухгалтерского и налогового учета бизнес-процессов в соответствии с законодательством с использованием современных компьютерных технологий
- составление финансовой отчетности предприятия
- проведение анализа эффективности бизнес-процессов предприятий различных секторов национальной экономики
- проведение контрольных и аудиторских процедур хозяйственной деятельности предприятий
- организация внутреннего и внешнего контроля



BUAA_BGUT



Квалификация

Инженер-экономист

Направление специальности

**Экономика
и организация
производства
(пищевая
промышленность)**

Специальность

**Экономика
и организация
производства**

Предприятия, на которых
работают выпускники

- объекты общественного питания
- ресторанным-гостиничные сети
- санаторно-курортные учреждения
- продуктовый ритейл

Занимаемые должности

- специалист по организации управления производством
- специалист по организации труда
- специалист по нормированию труда
- специалист по маркетингу
- специалист по планированию
- экономист
- специалист по сбыту
- специалист отдела заготовок
- менеджер
- специалист отдела продаж
- инженер-исследователь пищевого промышленного производства
- директор (начальник, заведующий, руководитель), его заместитель
- главный экономист
- преподаватель по профилю специальности
- экономист по коммерческой деятельности

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Иностранный язык (ЦТ)
срок обучения 4 года

**ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Экономика
организации (ПЭ)
Основы менеджмента (ПЭ)

срок обучения 4 года



EIOP_VGUT

**Основные профессиональные
компетенции**

Инженерно-организационные, экономические, управленческие процессы и операции в объектах и организациях пищевой промышленности, а также научная и учебная деятельность



Квалификация

Проект-менеджер. Экономист

Направление специальности

Управление инновационными проектами промышленных предприятий

Специальность Управление инновационными проектами промышленных предприятий

Предприятия, на которых работают выпускники

- организации пищевой промышленности и сельского хозяйства Республики Беларусь
- инжиниринговые компании
- технопарки

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Иностранный язык (ЦТ)
срок обучения 4 года

Занимаемые должности

- экономист
- проект-менеджер
- менеджер инновационных проектов
- специалист инновационного отдела
- специалист по управлению инновациями

Основные профессиональные компетенции

- использование современной методологии и особенностей управления инновационными проектами
- применение современных программных средств и информационных технологий, используемых в управлении инновационными проектами
- реализация инновационных решений
- расчет эффективности внедрения инноваций
- разработка бизнес-планов инновационных проектов



EIOP_BGUT

NEW



Квалификация

**Менеджер.
Технолог**

**РЕСТОРАННЫЙ
БИЗНЕС**

Направление специальности

**Технология
индустрии
гостеприимства
(ресторанная
деятельность)**

Специальность

**Технология
индустрии
гостеприимства**

Предприятия, на которых
работают выпускники

организации индустрии
гостеприимства:

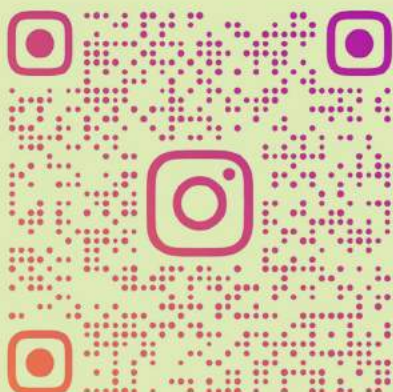
- сегмент HoReCa
- средства (объекты) размещения
- санаторно-курортные и
оздоровительные учреждения
- объекты и организации
общественного питания, агроэкотоу-
ризма и придорожного сервиса всех
форм собственности
- профильные государственные
учреждения и учреждения науки и
образования

Занимаемые должности

- управляющий отелем и рестораном
- директор
- администратор
- менеджер службы питания
- менеджер службы приема и
размещения
- бренд-менеджер
- экономист
- технолог
- заведующий производством
- начальник департамента
- научный сотрудник

Основные профессиональные
компетенции

- разработка и реализация стратегии,
коммерческой политики, направленной
на развитие ресторанно-гостиничного
бизнеса в условиях конкуренции
- организация работы и контроль
обслуживающего персонала,
обеспечение эффективности гостиницы
или ресторана за счёт предоставления
комплекса профессиональных
сервисных услуг



TOVAROVEDENIE_BGUT



Квалификация

Товаровед-эксперт

Специализация
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Специальность
Товароведение и экспертиза товаров

Предприятия, на которых работают выпускники

- организации розничной (ритейла), оптовой и интернет – торговли
- объекты общественного питания
- промышленные предприятия (сфера коммерческой деятельности, товарной экспертизы, маркетинга и менеджмента, контроля качества)
- органы по сертификации и стандартизации товаров и услуг

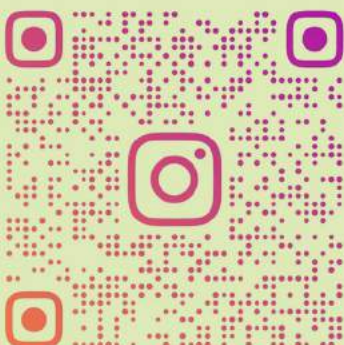
ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Иностранный язык (ЦТ)
срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Экономика
организации (ПЭ)
Основы менеджмента и
информационных
технологий (ПЭ)
срок обучения 4 года



TOVAROVEDENIE_BGUT

Занимаемые должности

Товаровед (категорийный менеджер, бренд-менеджер), эксперт, товаровед-эксперт, руководитель объектов торговли и услуг, руководитель (координатор, специалист) отделов продаж, закупок и услуг, супервайзер, администратор, менеджер по снабжению, маркетолог, специалист по логистике, логист, клиент-менеджер, специалист по качеству и контролю качества, таможенный агент, дегустатор, научный сотрудник, преподаватель колледжей и вузов

Основные профессиональные компетенции

- обеспечение сопровождения торгово-технологического процесса
- товароведная экспертиза товаров
- категорийный менеджмент
- организация и информационная поддержка бизнеса
- формирование запасов, закупки и логистика
- позиционирование имиджа и формата торгового объекта



Квалификация

Инженер-экономист

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС

Направление специальности

Экономика и организация производства (общественное питание)

Специальность

Экономика и организация производства

Предприятия, на которых работают выпускники

- HoReCa: объекты общественного питания, ресторанно-гостиничная индустрия
- санаторно-курортные учреждения
- продуктовый Retail

Занимаемые должности

- руководитель
- экономист
- менеджер по производству, обслуживанию (управляющий, метрдотель, менеджер, администратор)
- специалист по маркетингу (продвижение услуг)
- специалист по планированию, анализу, учету, инвестиционному проектированию

Основные профессиональные компетенции

- организация производства и сервисных процессов, анализ, планирование и управление производственно-экономической деятельностью
- организация и информационная поддержка бизнеса
- позиционирование имиджа и формата организации в сферах инженерной экономики, ресторанно-гостиничной индустрии, ритейла
- умение эффективно управлять в постоянно изменяющейся среде и решать связанные с этим задачи бизнеса, технологические проблемы
- способность понимать и использовать экономические, финансовые и производственные данные для точной диагностики сильных и слабых сторон бизнеса

ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ:

ДНЕВНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

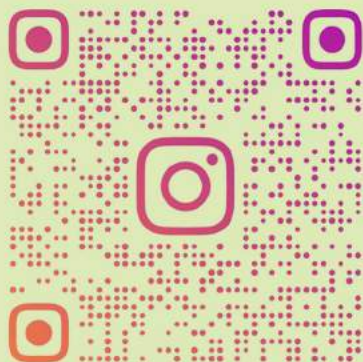
Белорусский или
Русский язык (ЦТ)
Математика (ЦТ)
Иностранный язык (ЦТ)

срок обучения 4 года

ЗАОЧНАЯ СОКРАЩЕННАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Экономика организации (ПЭ)
Основы менеджмента (ПЭ)

срок обучения 4 года



TOVAROVEDENIE.BGUT



Один из ведущих институтов системы дополнительного образования взрослых в пищевой, перерабатывающей и химической промышленности. Институт располагает современной учебной и лабораторной базой

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Лицам, прошедшим обучение по специальностям переподготовки, выдается диплом о переподготовке на уровне высшего образования государственного образца.

Лицам, прошедшим повышение квалификации, выдается сертификат, свидетельство о повышении квалификации.

Лицам, прошедшим стажировку, выдается сертификат, свидетельство о стажировке государственного образца.

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ

- образовательная программа переподготовки руководящих работников и специалистов, имеющих высшее образование (переподготовка)
- образовательная программа стажировки руководящих работников и специалистов
- образовательная программа повышения квалификации руководящих работников и специалистов, имеющих высшее или среднее специальное образование (повышение квалификации)
- образовательные программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих (служащих)
- образовательная программа обучающих курсов (семинаров, тренингов, вебинаров и др.)

ЦЕНТР ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

Направления деятельности центра:

- организация дистанционного обучения по специальностям переподготовки
- организация повышения квалификации и стажировка online



Образовательная программа переподготовки на уровне высшего образования реализуется в очной (дневной и вечерней), заочной и заочной дистанционной формах получения образования по следующим специальностям (квалификациям):

Обучение может быть проведено на базе организации без отрыва от производства, с элементами online-обучения, в том числе по тематикам, предложенным предприятиями-заказчиками

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ:

**дневная форма 6–9 месяцев,
вечерняя форма 10–17 месяцев,
заочная и заочная дистанционная форма 18–22 месяца.
Начало занятий – МАРТ, СЕНТЯБРЬ.**

**Справки по телефонам:
+375 (222) 63-18-45
+375 (222) 63-92-70
Факс: +375 (222) 63-18-45
+375 (222) 63-92-70
e-mail: ipk@bgut.by**

- бухгалтерский учет и контроль в промышленности (БУХГАЛТЕР-ЭКОНОМИСТ)
- коммерческая деятельность на рынке товаров потребительского спроса (ЭКОНОМИСТ)
- промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов (ИНЖЕНЕР-ЭКОЛОГ)
- сертификация и управление качеством (СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ)
- технология бродильных производств и виноделия (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ)
- технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ)
- технология химических волокон (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ)
- технология хранения и переработки молока и молочных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ)
- технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ)
- финансы (ФИНАНСИСТ)
- экономика и управление на предприятии промышленности (ЭКОНОМИСТ-МЕНЕДЖЕР)
- экспертиза товаров народного потребления (ТОВАРОВЕД-ЭКСПЕРТ)
- проектирование программного обеспечения информационных систем (ПРОГРАММИСТ)



**Центр
профессионального
мастерства**

**КУЛИНАРНЫЙ
ТРЕНД**



**Кулинарная школа
для детей и взрослых!**

- мастер-классы по приготовлению блюд любой сложности
- кейтеринг и обслуживание праздника или кофе-паузы
- "вкусные" дни рождения в формате кулинарного мастер-класса
- занятия по ресторанному этикету и сервировке стола
- познавательная или анимационная программа

адрес: пр. Шмидта, 3
тел.: (A1) +375 44 515 44 93
(mts) +375 29 544 57 75
8 (0 222) 63 06 76

✉ mk-centre@yandex.by
f [kylinarnytrend](https://www.facebook.com/kylinarnytrend)
📷 [kylinarny_trend](https://www.instagram.com/kylinarny_trend)
vk [vk.com.kylinarny_trend](https://vk.com/kylinarny_trend)

**Что можно приготовить на
мастер-классах:**

- имбирное печенье и пряники (с росписью)
- капкейки
- ягодный или яблочный тарт
- блинчики, панкейки
- пиццу
- круассаны
- бургеры
- суши и другую кулинарную продукцию
- блюда разных национальностей
- блюда современной кухни



KYLINARNY_TREND

НАШИ ВЫПУСКНИКИ



ШУЛЕЙКО ЮРИЙ
ВИТОЛЬДОВИЧ

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
БРЕСТСКОГО ОБЛАСТНОГО
ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО
КОМИТЕТА**



КОРОТКЕВИЧ ИНЕССА
ЛЕОНИДОВНА

**ЗАМЕСТИТЕЛЬ
ПРЕДСЕДАТЕЛЯ
ПРАВЛЕНИЯ
БЕЛКООПСОЮЗА**



РЫБАКОВ АНДРЕЙ
АЛЕКСЕЕВИЧ

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ БЕЛОРУССКОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО
КОНЦЕРНА ПО НЕФТИ И ХИМИИ
(КОНЦЕРНА «БЕЛНЕФТЕХИМ»)**



КУЧЕРЯВЫЙ ЛЕОНИД
МИХАЙЛОВИЧ

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ДИРЕКТОР ОАО
«КРИНИЦА»**



КОНДРАТОВА ИРИНА
ИВАНОВНА

**ПЕРВЫЙ ЗАМЕСТИТЕЛЬ
ГЕНЕРАЛЬНОГО ДИРЕКТОРА
ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» –
УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ
ХОЛДИНГА «МИНСК КРИСТАЛЛ
ГРУПП»**



ЗАБЕЛЛО АЛЕКСАНДР
ЛЕОНИДОВИЧ

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ДИРЕКТОР КУП
"МИНСКХЛЕБПРОМ"**

НАШИ ВЫПУСКНИКИ



СВИРИД ЕВГЕНИЙ
ПЕТРОВИЧ

**ДИРЕКТОР ОАО
«КРАСНЫЙ ПИЩЕВИК»**



Татьяна БОНДАРЧУК
Директор ОАО «Могилевская фабрика мороженого»

БОНДАРЧУК ТАТЬЯНА
АЛЕКСАНДРОВНА

**ДИРЕКТОР
ОАО «МОГИЛЕВСКАЯ
ФАБРИКА
МОРОЖЕНОГО»**



ИВАНОВ ОЛЕГ ВИТАЛЬЕВИЧ

**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ДИРЕКТОР ОАО
«ГРОДНЕНСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ»**



ЛОЖЕЧНИК СЕРГЕЙ
ВАСИЛЬЕВИЧ

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ЛИДСКОГО
РАЙИСПОЛКОМА**



ШЕВЦОВА ТАТЬЯНА
НИКОЛАЕВНА

**НАЧАЛЬНИК ГЛАВНОГО
УПРАВЛЕНИЯ
ТОРГОВЛИ И УСЛУГ
МИНСКОЙ ОБЛАСТИ**



ЛУПИШ ИВАН
ВЛАДИМИРОВИЧ

**ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЕНЕРАЛЬНОГО
ДИРЕКТОРА ПО
КОММЕРЧЕСКИМ ВОПРОСАМ
ВОЛКОВЫССКОЕ
ОАО «БЕЛЛАКТ»**

КАРТА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВЫПУСКНИКОВ УНИВЕРСИТЕТА

