



Працевлаштування випусників

Закінчення процесу навчання, диплом за фахом і присвоєна кваліфікація гарантують випускникові працевлаштування на такі первинні посади:

- технік-технолог із харчової інженерії;
- інженер з якості і стандартизації;
- інженер-лаборант;
- майстер виробничого підрозділу;
- начальник відділу стандартизації;
- первинні посади начальника виробництва;
- майстер виробничого навчання;
- завідувач виробничою лабораторією;
- фахівець зі зберігання та переробки с/г продукції.



Студентське життя та відпочинок

Таврійський державний агротехнологічний університет має матеріально-технічну базу, яка дозволяє організувати навчально-виховний процес на рівні сучасних європейських технологій:

- 9 навчально-лабораторних корпусів, обладнаних засобами аудіовізуального комплексу та електронно-обчислювальною технікою;
- база відпочинку «Салют»;
- студентський спортивний табір «Здоров'я»;
- центр культури і дозвілля на 754 місця;
- спортклуб;
- їдальня на 220 місць та 5 буфетів.

Студенти університету мешкають в 3 гуртожитках на 1,8 тис. місць.

Запрошуємо Вас отримати вищу освіту за спеціальністю «Харчові технології» і будемо раді бачити Вас на факультеті АТЕ, кафедрі технології переробки та зберігання продукції сільського господарства

Наша адреса

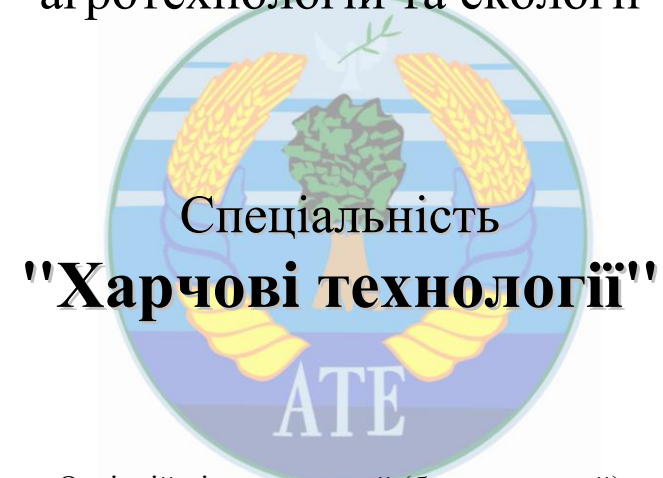
72312, Таврійський державний агротехнологічний університет,
пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь Запорізької області,
Тел.: (0619) 42-31-27 – приймальна комісія
44-81-00 – деканат факультету АТЕ
44-81-03 – кафедра ТПЗПСГ

<http://www.tsaa.org.ua>

E-mail: office@tsaa.org.ua



Факультет
агротехнологій та екології



Освітній рівень: перший (бакалаврський)





ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Підстави для надання освітніх послуг

Ліцензія Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України на здійснення освітньої діяльності ВО №00148-01481 від 12.05.2017 р.

Сертифікат про державну акредитацію РД-IV №0858814 від 12.08.2013 р. за IV рівнем.

Міжнародне та державне визначення освітньої діяльності ТДАТУ

Міжнародний сертифікат системи менеджменту якості освіти ISO 9001:2008.

Золоті медалі на міжнародних виставках «Агро-2010», «Агро-2012»: «За високі показники в галузі аграрної освіти» і «За високоефективне інформаційне забезпечення АПК».

Навчання в Таврійському державному агротехнологічному університеті – гарантія якісної підготовки, яка базується на останніх світових досягненнях галузі, а також хороша перспектива працевлаштування, обумовлена заслуженим авторитетом університету і високою кваліфікацією його фахівців.

Переважає більшість випускників направляється на роботу за умовами договорів з підприємствами. Студенти, які проявили схильність до наукових досліджень і отримали диплом з відзнакою, рекомендуються до вступу в аспірантуру.

Спеціальність «Харчові технології» характеризується широкою різноманітністю харчових технологій. Кваліфікація випускника, який пройшов повний курс навчання – інженер-технолог.

Профільною з підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології» є кафедра «Технологія переробки та зберігання продукції сільського господарства». Кафедра входить до складу факультету «Агротехнологій та екології»

Заняття проводять відповідні викладачі університету: професори, доценти, доктори та кандидати наук.



Декан факультету
Іванова І.С.

Зарахування

На підставі сертифікату зовнішнього незалежного оцінювання знань та згідно діючих правил прийому до університету.

Для систематизації знань та більш глибокого засвоєння програми зовнішнього незалежного оцінювання в університеті працюють підготовчі курси.

Програма навчання

Студенти вивчають біля 50 дисциплін у тому числі: «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія молока та молочних продуктів», «Технологія цукрового виробництва», «Технологія переробки і зберігання зерна», «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія жирів та жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія зберігання плодів та овочів»,

«Холодильна технологія», «Технічна мікробіологія», «Екобезпека продовольчої сировини та харчових продуктів» та багато інших.

В організації навчального процесу застосовуються сучасні інформаційні технології, інноваційні засоби навчання та контролю знань, досвід вітчизняної та зарубіжної вищої школи.

В процесі навчання студенти вивчають інноваційні технології та сучасне технологічне обладнання харчових виробництв.



Навчальний процес побудований у відповідності з орієнтуванням випускників на подальшу практичну діяльність.



До наукової роботи широко залучаються студенти факультетів. Результати їх наукових робіт проходять апробацію на студентських науково-практичних конференціях ТДАТУ та інших навчальних закладів України.

