



МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Институт

ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ И ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

8 (800) 550-36-02

Мы знаем технологии успеха!

Лицензия 90Л01 №0009606 от 08 февраля 2017г.
Аккредитация 90А01 №0002870 от 20 декабря 2017г.





НАШ УНИВЕРСИТЕТ



Научно-образовательный
центр мирового
уровня

90 лет
лидерства

15

академиков
РАН



РЕЙТИНГИ



7000

студентов

статус
#базового
университета



кампус
в центре
Москвы



ТЕХНОПАРК



государственный диплом

международный
технологический
колледж

УРОВНИ ОБРАЗОВАНИЯ В МГУПП

ВЫСШЕЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

ДОВУЗОВСКОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

ПОДГОТОВКА К ЕГЭ

КОЛЛЕДЖ

СПЕЦИАЛИТЕТ

АСПИРАНТУРА

БАКАЛАВРИАТ

МАГИСТРАТУРА

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Современные учебные аудитории и научно-исследовательские лаборатории
- Индустриальные партнеры
- Гибкие индивидуальные образовательные траектории
- Все программы имеют практико-ориентированную направленность
- Трудоустройство студентов
- Перевод из другого вуза
- Иногородним студентам предоставляется общежитие

А также:

**Гранты ректора
на оплату обучения
от 30 до 70% стоимости***

*** Именные стипендии ректора
до 300 000 ₽ в год**

При заключении договора с оплатой
стоимости образовательных услуг



100% ТРУДОУСТРОЙСТВО

- АО МПБК «Очаково»
- ООО «СоларБИР»
- ООО «Хопган
- ООО «Мойчай.ру»
- ООО «Натуралити»
- ООО «Элнан»
- ОАО «Пивоваренная компания «Балтика»
- Ассоциация «Росчайкофе»
- Coca-Cola
- PepsiCo



100% ТРУДОУСТРОЙСТВО

- АО «Союзснаб»
- ООО «Сетес Косметикс»
- АО «Акванова-Рус»
- ООО «Нео-Кемикал»
- ООО «Коммерческо-производственная фирма «Милорада»
- ООО «Ласенор-Русия»
- ЗАО «НПФ-Экопром»
- ООО «Биохарт»
- ООО «Абсолют»
- Московское представительство компании ООО «Ингредион Холдинг Эл-Эл-Си» (Ingredion)
- АО Научный центр «Малотоннажная химия»
- ООО «БиоКонцепт»
- ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН»
- ФГБНУ Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии «ФИЦ питания и биотехнологии»
- ФГБНУ «Институт биохимии им. А.Н. Баха РАН»
- ФГБНУ «НИИ вакцин и сывороток им. И.И. Мечникова»
- ФГБНУ Центр «Биоинженерия» РАН
- НИУ лекарственных препаратов института «Бонос»
- Институт «Прикладной биохимии и машиностроения» – «Биохиммаш»
- ФГБУ «Институтт микробиологии им. С.Н. Виноградского РАН»
- ФБНУ «Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии им. Г.Н. Габричевского» Роспотребнадзора
- ФГБУ «ФНИЦ эпидемиологии и микробиологии им. почетного академика Н.Ф. Гамалеи» Минздрава РФ
- ФГБУ «ГосНИИГенетика»
- ФГБНУ «НИИ по изысканию новых антибиотиков им. Г.Ф. Гаузе»



100% ТРУДОУСТРОЙСТВО

- Холдинг «Объединенные кондитеры»
- АО «Владимирский хлебокомбинат»
- АО «КБК Черёмушки»
- Королёвский хлеб (ООО «Калининградхлеб»)
- ЗАО «Хлебозавод №22»
- Российский зерновой союз
- ЗАО «Хлебозавод № 28»
- Союз производителей пищевых ингредиентов
- Fazer (ООО «Фацер»)
- KFC International Holdings Inc.
- ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии»
- ВНИИ Технологии консервирования
- ФГАНУ НИИ Хлебопекарной промышленности
- ВНИИ Крахмалопродуктов
- ФГАНУ «ВНИ Молочной промышленности»
- ВНИИ Кондитерской промышленности
- ВНИИ зерна и продуктов его переработки
- ВНИИ Пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности
- ВНИИ Маслоделия и сыроделия
- Российская Гильдия Пекарей и Кондитеров
- Московский аэропорт Домодедово
- ООО «Производственная компания «Старт»



100% ТРУДОУСТРОЙСТВО

- ФГБУ «Комбинат питания «Кремлевский»
- ООО Реалгруп
- АО «ТД «Перекрёсток»
- ООО «Росинтер Ресторантс»
- ООО «Макдоналдс»
- ФГАУ «Оздоровительный комплекс «Планерное» Управления делами Президента РФ
- ООО «Зельгрос»
- ООО «Мариотт Новый Арбат Отель Лизинг»
- ООО «Конкорд»
- ФГБУ Санаторий РОП РФ



100% ТРУДОУСТРОЙСТВО

- Холдинг «Объединенные кондитеры»
- Кондитерская фабрика «Шоколенд»
- Полезноff
- ООО «Акком»
- ОАО «Сергиево-Посадский хлебокомбинат»
- ООО Кондитерское объединение «Сокол»
- ООО «Зеленые линии»
- ООО «Русский дар»
- АО «Фабрика «Русский шоколад»
- SOBRANIE (ООО «ТД Пегас»)
- ОАО «Погарская сигаретно-сигарная фабрика»
- ООО «Мясновъ-77»
- Российская ассоциация производителей чая и кофе «Росчайкофе»
- ЗАО «Московская кофейня на паяхъ»
- АО «Владимирский хлебокомбинат»
- ГК «Союзснаб»
- Концерн «Русский холод»
- ООО «Дигуста Групп»



БАКАЛАВРИАТ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья



Профили Технология функционального питания и продуктов длительного хранения
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Форма обучения

Очная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением
квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 36 / заочно: 12



БАКАЛАВРИАТ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Профиль Технология кулинарной продукции, ресторанный бизнес

Форма обучения

Очная / Очно-заочная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 50 / заочно: 24



БАКАЛАВРИАТ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья



Профили Технология кондитерских, сахаристых и шоколадных изделий
 Технология субтропических и пищевкусовых продуктов

Форма обучения

Очная / Очно-заочная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением
квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 36 / заочно: 12



БАКАЛАВРИАТ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья



Профили Технология пивоварения и безалкогольного производства
 Технология виноделия и ликероводочных изделий

Форма обучения

Очная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением
квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 36 / заочно: 12



БАКАЛАВРИАТ

19.03.01 Биотехнология

Профили Биоинжиниринг и бионанотехнологии

Молекулярная и клеточная биотехнология, генетика, микробиология



Форма обучения

Очная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением
квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 50 / заочно: 20



БАКАЛАВРИАТ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья



Профили Технология парфюмерно-косметических и эмульсионных продуктов
 Технология пищевых ингредиентов и биологически активных добавок

Форма обучения

Очная / Заочная

Срок обучения

4 года / 5 лет

Выходной документ

Диплом государственного образца с присвоением
квалификации бакалавра

Количество бюджетных мест:

очно: 36 / заочно: 12



Кейс

Ржано-пшеничный хлеб



**Анна
Локтионова**



**Евгений
Маркин**

Магистры кафедры «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий»

Тема:

Разработка технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности для профилактического питания с использованием зерновых заквасок

Задачи

- Разработка новой технологии производства ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов с использованием зерновой закваски
- Проведение исследований влияния добавления муки чиа на качество хлебобулочных изделий, а также исследований влияния добавления муки на микробиологические и теплофизические процессы при выпечке ржано-пшеничного хлеба

Этапы

- Проведение научных исследований
- Разработка теплофизической модели процесса выпечки формового ржано-пшеничного хлеба и обоснование рационального режима выпечки
- Промышленная апробация результатов исследований и внедрение на производства.
- Разработанные технологии уже используются на ООО «Калининградхлеб», современном предприятии по производству хлебобулочных изделий, известных под торговой маркой «Королёвский хлеб»



Ресторан «Летний снег»



Дмитрий Складоров

Студент 4-ого курса кафедры «Индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса»

Тема:

Комплексный проект ресторана здорового питания с использованием информационных технологий и решений дополненной и смешанной реальности

Задачи

- Ресторанная деятельность и технологии цифровой анимации, визуализации и моделирования в условиях лаборатории кулинарного искусства «Кухня-студия» МГУПП
- Повышение лояльности и конкурентоспособности в ресторанном бизнесе с использованием современных информационных технологий и решений виртуальной, дополненной и/или смешанной реальности
- Развитие системы здорового питания

Этапы

- 2020 год: Исследования и апробация в Учебном центре «Ресторан-Бар» МГУПП
- 2021 год: План выхода на рынок. Развитие Startup-проекта

Кейс

Научный проект



Виолетта Маркова

Студентка 4-ого курса кафедры «Индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса»

Тема:
Индустрия питания
Безопасность
Зелёные технологии

Задачи

- Минимизация химических и технико-технологических рисков, пищевых и водных инфекций в рамках стандартной санитарно-гигиенической программы
- Совершенствование практики обеспечения микробиологической безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, продукции и услуг индустрии питания с применением электрохимически активированных водных растворов
- COVID-19 и безопасность продукции и услуг индустрии питания в посткарантинный период. Возможность применения разработанных решений при проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищевой промышленности

Этапы

- 2018 – 2020 гг: Научно-исследовательская работа, производственные испытания
- 2020 – 2021 гг: Развитие Startup-проекта:
 - 1) Подготовка и подача заявки на грант в размере 1,2 млн. руб. на 2 года
 - 2) Масштабирование предлагаемых решений в системе обеспечения микробиологической безопасности массового питания в индустриальном и социальном секторе



Кондитерская студия Анны Басовой



Анна Басова

Технолог, окончила магистратуру МГУПП с отличием по направлению «Продукты питания из растительного сырья» по программе «Производство субтропических и пищевкусковых продуктов»

Тема:

Авторская кондитерская студия по изготовлению тортов и кондитерской продукции на заказ
Проведение кулинарных мастер-классов, обучение
Разработка и изготовление авторских форм для выпечки

Признание

- Эксперт телеканалов:
Москва 24, ТВЦ, 1 канал
- Certified Chocolate Taster (IICCT)
- Judge International Chocolate Awards
- [instagram / @basova__anna](#)

Награды

- 1 место (2015 и 2016) в конкурсе ПИР номинация «Анимационный торт»
- 3 место в международном конкурсе Modern Bakery Moscow (2016) «Анимационный торт»
- 1 место в международном конкурсе Modern Bakery Moscow (2019) «Скульптура из карамели»
- 3 место Chef a la russe (2019)
- 2 место IKA Culinary Olympics (2020)
- 3 место IKA Culinary Olympics (2020)

Panzer Brewery



Иван Писарев

Учредитель и директор
пивоварни Panzer Brewery,
выпускник МГУПП

Тема:

Небольшая московская пивоварня, где варят пиво классических стилей, а также создают новые вкусы и рецепты, используя разнообразные методы и технологии производства пива

История создания

- Иван вдохновился профессией технолога-пивовара во время учебы в МГУПП. Параллельно с обучением работал на «Мини-пивоварне» университета, где и научился варить пиво. Симбиоз теоретических знаний и практического опыта позволил окончить университет с отличием в 2009 году, и получить степень кандидата технических наук в 2013 году.
- После окончания университета Иван участвовал в монтаже и запуске небольших пивоварен. Варил пиво на пивоварне, с варочным порядком мощностью 70 тыс. литров пива за одну варку.
- Все это позволило получить необходимый опыт для создания Panzer Brewery в 2014 году.

Пивоварня сегодня

- Пивоварня производит пиво классических сортов, а также активно развивает крафтовую культуру в России
- Идеи для оформления этикеток придумывают сами
- Хмель для производства закупают в Америке, Австралии, Новой Зеландии, Германии и др.
- Всего в ассортименте пивоварни 44 сорта пива, включая 16 постоянных, новинки, коллаборации и сезонные сорта
- Более 60 точек продаж по Москве и МО
- Каждую субботу пивоварня проводит бесплатные экскурсии по производству

Мы в социальных сетях





ЗВОНИ И ПОСТУПАЙ ONLINE



Институт

**ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ И
ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИХ
ТЕХНОЛОГИЙ**

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11
МЦК Панфиловская / м. Сокол
8 (800) 550-36-02
priem@mgupp.ru

