



РОСБИОТЕХ

РОССИЙСКИЙ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

СОВРЕМЕННЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ ДЛЯ АПК

ЛОГУНОВА НИНА ЮРЬЕВНА

Директор Института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий

к.т.н., доцент

ЗА 93 ГОДА
УНИВЕРСИТЕТ
ПОДГОТОВИЛ:

▶ **45000**
ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ

▶ **3600**
СПЕЦИАЛИСТОВ
ДЛЯ ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАН

▶ **600**
УЧЕБНИКОВ, МОНОГРАФИЙ
И НАУЧНЫХ ТРУДОВ

▶ **420**
ДОКТОРОВ НАУК

▶ **3300**
КАНДИДАТОВ НАУК

>8000
СТУДЕНТОВ

400
ПРОГРАММ
ОБРАЗОВАНИЯ
СПО / ВО / ДПО

2
КАМПУСА
В ЦЕНТРЕ МОСКВЫ

12
ИНСТИТУТОВ

40
НОВЕЙШИХ
УЧЕБНО-НАУЧНЫХ
ЦЕНТРОВ

5
КОРПУСОВ
ОБЩЕЖИТИЯ

>1200
БЮДЖЕТНЫХ МЕСТ

50
УЧЕБНО-
ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ЛАБОРАТОРИЙ

1000
КОМПАНИЙ-
РАБОТОДАТЕЛЕЙ



СТАРТАП-СТУДИЯ РОСБИОТЕХ
ОДНА ИЗ ПЕРВЫХ 20-ТИ
СТАРТАП-СТУДИЙ В РОССИИ

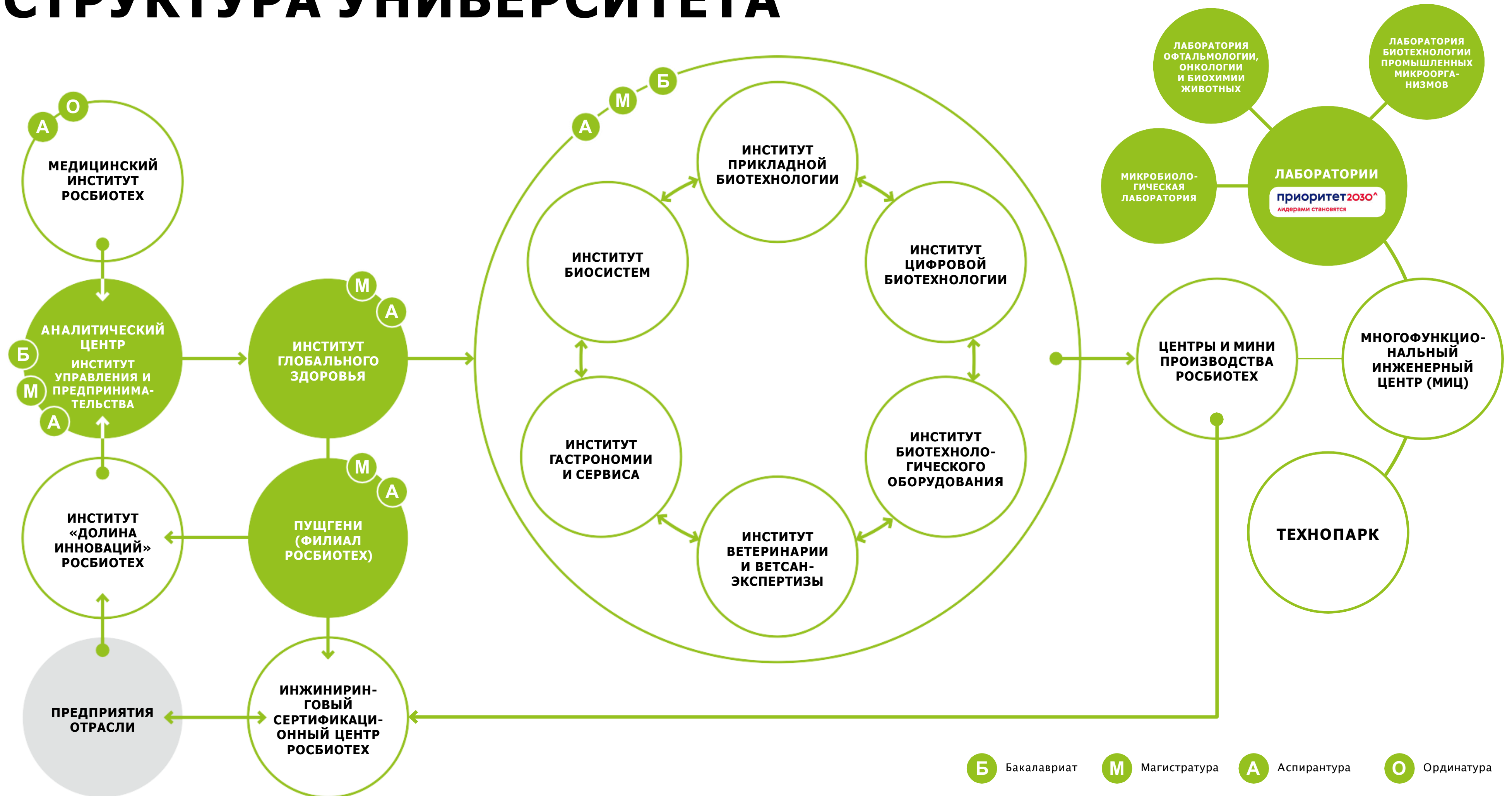
**РОСБИОТЕХ ВОШЕЛ ВО ВСЕ МИРОВЫЕ
РЕЙТИНГИ УНИВЕРСИТЕТОВ**



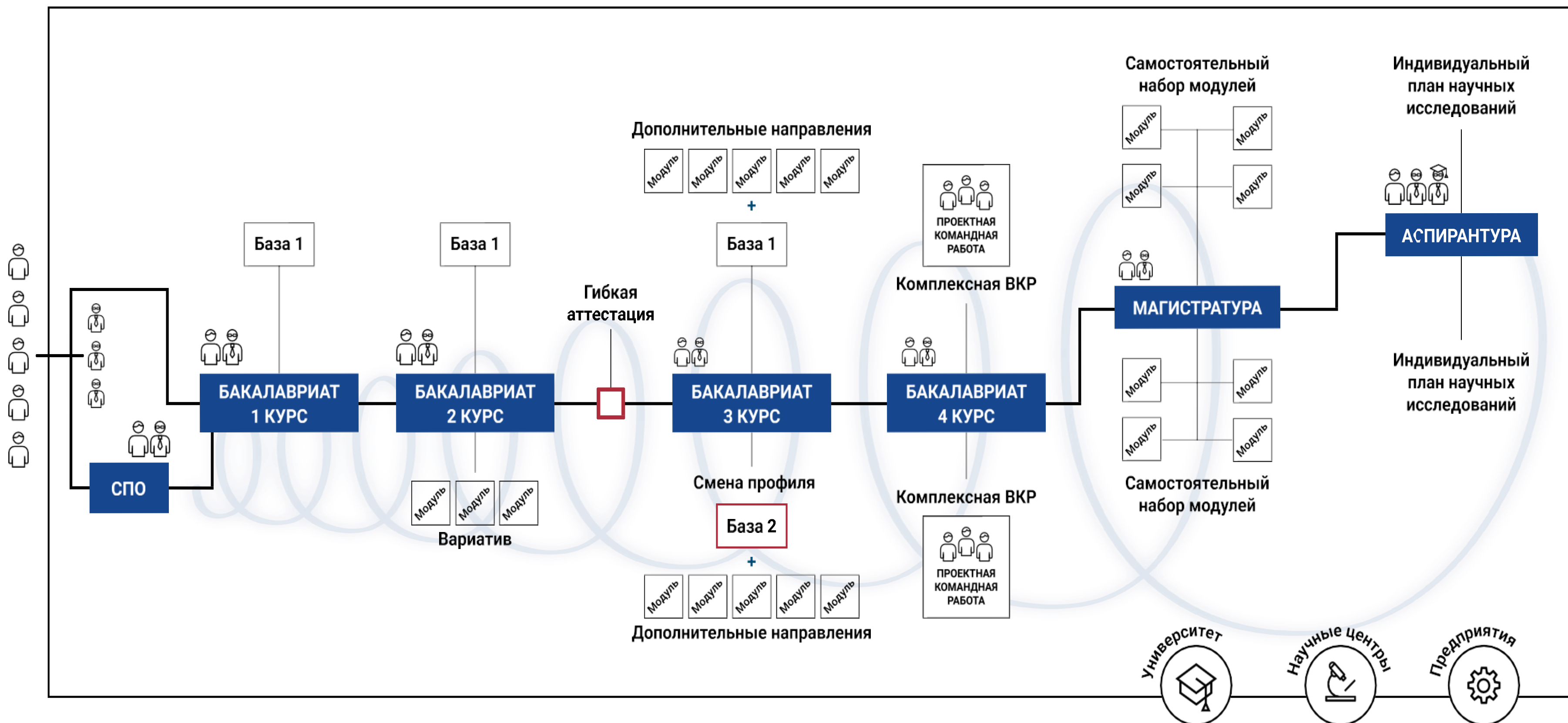
ЛУЧШИЕ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ВУЗЫ



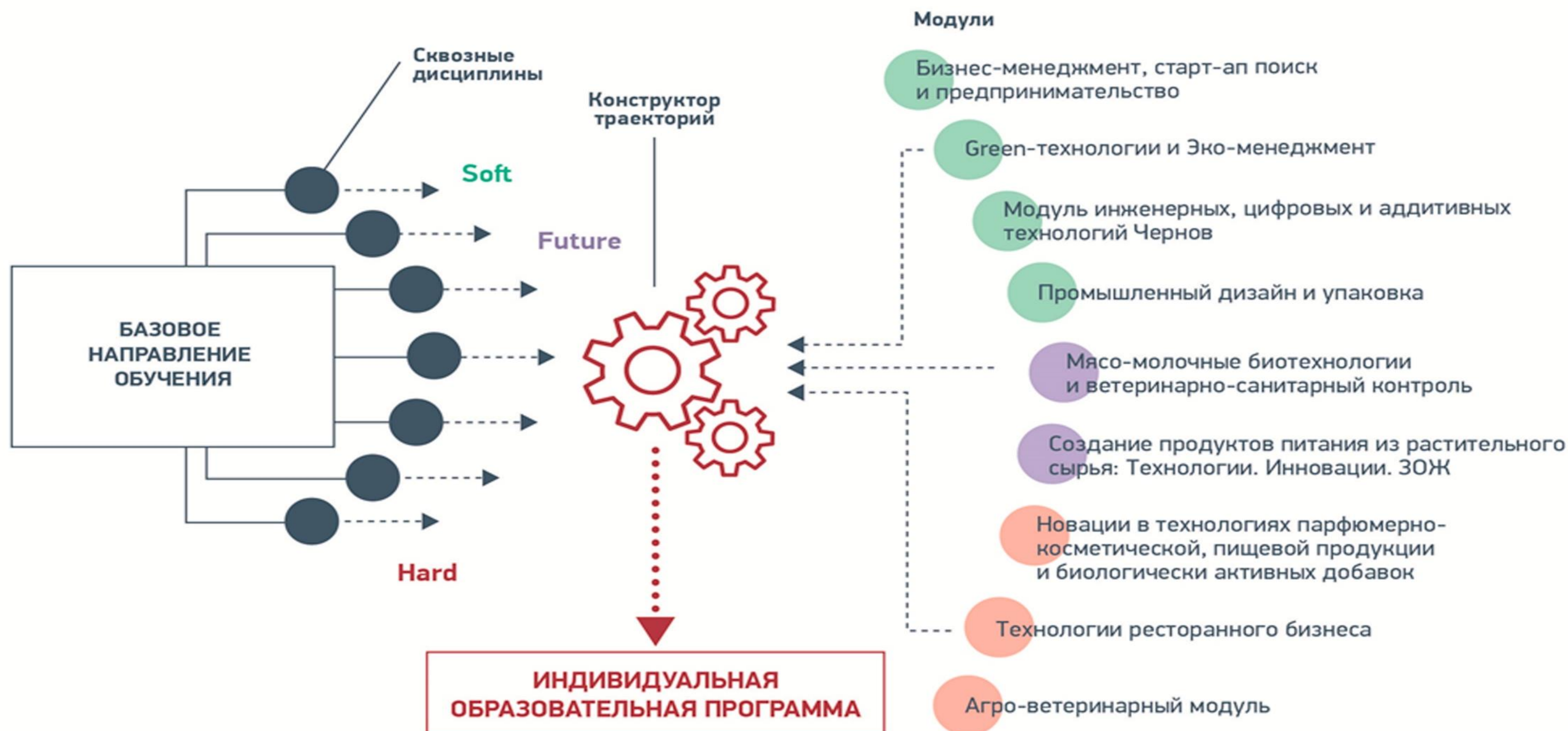
СТРУКТУРА УНИВЕРСИТЕТА



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТРАЕКТОРИИ В РОСБИОТЕХ



КАК РЕАЛИЗУЮТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ



1	2	3	4	
СПЕЦИАЛИСТ КОНТРОЛИРУЮЩИХ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ	ТЕХНОЛОГ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА IT-СПЕЦИАЛИСТ / ИНЖЕНЕР	КОРПОРАТИВНЫЙ УПРАВЛЯЮЩИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ	ТЕХНОЛОГ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ HoReCa IT-СПЕЦИАЛИСТ / БИОХИМИК / ИНЖЕНЕР	ВОСТРЕБОВАННЫЕ ПРОФЕССИИ ПО ДАННЫМ HEADHUNTER
УРБАНИСТ-ЭКОЛОГ	АРХИТЕКТОР ЖИВЫХ СИСТЕМ	МЕНЕДЖЕР КРАУДФАНДИНГОВЫХ И КРАУДИНВЕСТИНГОВЫХ ПЛАТФОРМ	СИСТЕМНЫЙ БИОТЕХНОЛОГ	ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО ПО ДАННЫМ «АТЛАС НОВЫХ ПРОФЕССИЙ» (СКОЛКОВО)

ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОСТЬ



ЛАБОРАТОРИЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА «КУХНЯ-СТУДИЯ»



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕНТР WORLDSKILLS



ИННОВАЦИОННЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕНТР HEALTHFOOD LAB



УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР «РЕСТОРАН-БАР»



ЛАБОРАТОРИЯ ЧАЯ, КОФЕ И ТАБАКА



ТЕХНОПАРК



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

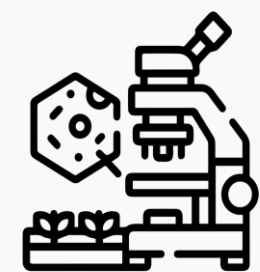
РЕАЛИЗУЕМЫЕ ПРОФИЛИ ПОДГОТОВКИ



БАКАЛАВРИАТ

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

- Технология консервов и пищекокцентратов – комплексные решения для бизнеса
- Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий
- Технология функционального питания и продуктов длительного хранения
- Технология виноделия и ликероводочных изделий
- Технология пивоварения и безалкогольного производства
- Технологии кондитерских, сахаристых и шоколадных изделий
- Пищевая микробиология



МАГИСТРАТУРА

19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья

- Управление биотехнологиями хлебобулочных изделий
- Технология кондитерских изделий и биотехнология шоколада
- Биотехнология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА





РОСБИОТЕХ

РОССИЙСКИЙ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ

ЛОГУНОВА НИНА ЮРЬЕВНА

Директор Института пищевых систем и здоровьесберегающих технологий,
к.т.н., доцент

logunova@mgipp.ru

