

## Почему Донской ГАУ?

✓ Бюджетная форма обучения

✓ Востребованные сегодня и в будущем на рынке труда профессии

✓ Современные образовательные технологии, практическая подготовка на крупнейших предприятиях АПК

✓ Благоустроенные общежития для иногородних студентов

✓ Интересная и разнообразная студенческая жизнь – творческие студии и проекты, спортивные турниры и научные конкурсы, стажировки в российских и зарубежных компаниях



Донской государственный аграрный университет – старейшее учебное заведение аграрного профиля на Северном Кавказе. За время существования вуз подготовил более 130 тысяч специалистов, которые внесли существенный вклад в развитие сельского хозяйства и продолжают успешно трудиться на благо России.

## Донской ГАУ – *правильный выбор!*



Наш адрес: 346493, Ростовская область,  
Октябрьский (с) район, п. Персиановский,  
ул. Кривошлыкова, 24, ФГБОУ ВО Донской ГАУ

Тел.: (86360) 36449 - приемная комиссия  
(86360) 36580, 36250 - деканат

e-mail: prkomis-dgau@mail.ru  
tshp.dongau@yandex.ru

Сайт университета: [www.dongau.ru](http://www.dongau.ru)

Лицензия на осуществление  
образовательной деятельности  
№1751 от 10 ноября 2015 г.



**ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ФАКУЛЬТЕТ**



**БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ** – крупнейшее учебно-научное подразделение Донского ГАУ. Выпускники факультета востребованы в условиях современного производства, что продиктовано тенденциями и перспективами развития биотехнологий в аграрном секторе. Высококвалифицированный преподавательский коллектив и современная материально-техническая база создают условия для успешной подготовки компетентных специалистов, конкурентоспособных на рынке труда. Практическую подготовку студенты проходят на крупнейших предприятиях агропромышленного комплекса: АПХ «Мираторг», ГК «Евродон», «ЭкоНива – АПК Холдинг», ООО «РКЗ-Тавр» и др.

## НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

### 19.03.01 Биотехнология (бакалавриат) направленность Пищевая биотехнология



Перспективное направление в пищевой промышленности. Область профессиональной деятельности включает: организацию, планирование и управление технологическими процессами производства

пищевой биопродукции; создание новых технологий производства продуктов питания с использованием передовых достижений молекулярной и генетической инженерии; оценку биологической безопасности и разработку новых видов продукции лечебно-профилактического назначения, биологически активных веществ и пищевых добавок. Места работы: предприятия АПК, НИИ и лаборатории, центры сертификации и безопасности пищевых продуктов.

### 36.00.02 Зоотехния (бакалавриат, магистратура)



Область профессиональной деятельности: разведение, содержание и кормление сельскохозяйственных животных и собак; селекционно-племенная работа; зоотехническая оценка продуктивных и непродуктивных животных; организация заготовки

кормов, правильного хранения кормов и готовой продукции; профилактика заболеваний животных; контроль качества продукции животноводства.

### 19.00.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат, магистратура)

Специалисты данного направления осуществляют организацию и контроль технологических процессов на предприятиях: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, контроль качества продукции, контроль экологической чистоты производственных процессов, разработку рецептур, новых видов продукции и технологий для здорового питания. Выпускник может трудоустроиться на пищевом производстве, в специализированных цехах торговых гиперсетей, сетевых ресторанов.



### 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат)

Область профессиональной деятельности включает: разведение и содержание сельскохозяйственных животных, оценку и контроль качества продукции растениеводства и животноводства, организацию переработки сельскохозяйственного сырья. Выпускники могут работать на предприятиях АПК, самостоятельно организовать фермерское хозяйство.



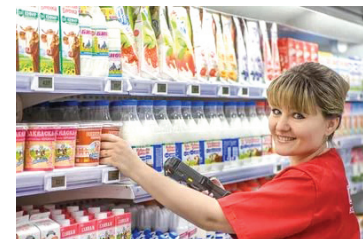
### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат)

Область профессиональной деятельности: разработка, производство и контроль за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания, организация производства и составление меню; контроль соблюдения санитарных норм, составление технологических карт блюд и т.д.



Выпускники могут занимать следующие должности: инженер технологического цеха; заведующий производством; инспектор службы по контролю качества и сертификации продовольственного сырья и готовой продукции; специалист в области школьного, диетического и функционального питания.

### 38.03.07 Товароведение (бакалавриат)



Профессиональная деятельность выпускника связана с оценкой и подтверждением соответствия качества и безопасности товаров, формированием и управлением ассортиментом, контролем

за соблюдением требований к условиям поставки, хранения, транспортировки товаров, осуществлением организационно-управленческих функций, связанных с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

Места работы: крупные и малые предприятия торговли, перерабатывающие предприятия, испытательные лаборатории, центры стандартизации и сертификации.

### 20.03.01 Техносферная безопасность (бакалавриат) направленность Безопасность технологических процессов и производств

Сфера деятельности: организация и контроль соблюдения нормативов по охране труда; обеспечение безопасности промышленных процессов; подготовка к организации и управлению охраной труда на производстве; спасение людей в чрезвычайных ситуациях; экспертиза безопасности оборудования, технологий, проектов в различных отраслях; проектирование средств защиты природной среды и человека на производстве.