



ВОДНЫЕ БИОРЕСУРСЫ И АКВАКУЛЬТУРА

Выпускник занимается выращиванием объектов аквакультуры, осуществлением контроля за рациональным использованием рыбохозяйственных водоемов и водных биоресурсов.



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Средняя зарплата специалиста в области аквакультуры в Мурманской области составляет 86 000 рублей.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**

Форма обучения **ОЧНАЯ**

Продолжительность обучения **4 ГОДА**

Уровень обучения **МАГИСТРАТУРА**

Форма обучения **ОЧНАЯ**

Продолжительность обучения **2 ГОДА**

Уровень обучения **АСПИРАНТУРА**

Форма обучения **ОЧНАЯ**

Продолжительность обучения **4 ГОДА**



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Аквакомплекс для инкубирования икры и выращивания рыбы

Лаборатории оснащены современным оборудованием
Демонстрационный морской холодноводный аквариум
К образовательному процессу привлекаются специалисты-работодатели



МГТУ



**СКАЧАЙ
ПРЕЗЕНТАЦИЮ**



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Русский язык **40**

Биология **39**

Математика (профильная) **39** или Химия **39**
или География **40**

Проходной балл прошлого года **170**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Ихтиолог

Ихтиолог-рыбовод

Рыбовод

Ихтиопатолог

Научный сотрудник

Специалист по водным биоресурсам и аквакультуре

Педагогический работник

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

Полярный филиал ФГБНУ "ВНИРО"

("ПИНРО" им. Н.М. Книповича)

ФГБУН Мурманский морской биологический институт

Мурманский филиал ФГБУ «Главрыбвод»

ГОВБУ «Мурманская обл. станция по борьбе

с болезнями животных»

Североморское территориальное

управление Росрыболовства

ООО «Русское море – Аквакультура»

ООО «Русский Лосось»

ООО «Антей Север»



**ЧИТАЙ
О НАПРАВЛЕНИЯХ
ПОДГОТОВКИ**



@mstumurmansk

#НАСЕВЕРЕУЧИТЬСЯ

www.mstu.edu.ru



ХИМИЯ

Химик анализирует качество лекарственных препаратов, пищевых продуктов, продукции металлургических и иных промышленных производств на различных этапах. Химик разрабатывает новые вещества и материалы. Работает в научно-исследовательских организациях. Может преподавать химические дисциплины в средних общеобразовательных, средних профессиональных и высших учебных заведениях.



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Спички были созданы случайно: в 1827 году аптекарь Джон Уокер забыл палочку, покрытую химической смесью, которая засохла. К случайным открытиям также можно отнести: антибиотики, небьющееся стекло, фосфор, вулканизированная, йод.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**
 Форма обучения **ОЧНАЯ/ЗАОЧНАЯ**
 Продолжительность обучения **4/5 ЛЕТ**



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Все преподаватели кафедры доктора и кандидаты наук.

Более 60 % контактной работы проходит в лабораториях; возможность самостоятельной работы с химическими реактивами. Возможность организовывать и проводить химические шоу и квесты.



СКАЧАЙ
 ПРЕЗЕНТАЦИЮ



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Русский язык **40**

Химия **39**

Математика (профильная) **39** или Биология **39**
 или Информатика и ИКТ **44**

Проходной бал прошлого года **165**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Службы контроля качества
 Пищевые, фармацевтические, газонефтеперерабатывающие, металлургические, горнодобывающие, горнообогатительные и другие производства
 Научно-исследовательские учреждения по изучению состава и свойств веществ, химических процессов с их участием
 Организации по мониторингу состояния окружающей среды
 Преподавание дисциплин химического профиля

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

Мурманский морской биологический институт
 АО «Кольская ГМК»
 "ПИНРО" им. Н.М. Книповича
 ПАО «НК «Роснефть», АО «Апатит»
 ФГУП «Атомфлот», ПАО «Газпром», ПАО «Новатэк»
 ПАО ГМК «Норильский никель», ЗАО «Биокад»
 АО «Мурманский морской торговый порт»
 «БАТ Россия» («Бритиш Американ Табакко»)
 Фармацевтический завод ООО «НТФФ «ПОЛИСАН»
 АО Петролеум Аналитс



ЧИТАЙ
 О НАПРАВЛЕНИЯХ
 ПОДГОТОВКИ





МИКРОБИОЛОГИЯ

Микробиолог специализируется на изучении бактерий, и в первую очередь – тех, что могут вызывать развитие заболеваний у людей и животных, проводит исследования в области пищевой промышленности, оценивая безопасность продуктов питания.



Также работа микробиолога направлена на поиск путей использования микроорганизмов в медицинской, фармацевтической, химической, пищевой, нефтегазовой сферах, экологии и защите окружающей среды.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ ИЗ МИКРОБИОЛОГИИ:

Звёзд в Млечном Пути на порядки меньше, чем бактерий на теле человека.

Суммарная масса бактерий, находящихся в желудке и кишечнике взрослого человека, достигает 2-2,5 кг.

Порядка 70% бактерий, населяющих человеческий кишечник, до сих пор не изучены наукой.

Лишь около 1% всех видов микроорганизмов, обитающих в человеческом теле, могут хотя бы теоретически провоцировать какие-либо заболевания.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**
Форма обучения **ОЧНАЯ/ЗАОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **4/5 ЛЕТ**



СКАЧАЙ
ПРЕЗЕНТАЦИЮ



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Биология **39**

Русский язык **40**

Математика (профиль) **39** или Химия **39**

Проходной балл прошлого года **162**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Современные лаборатории
Лекции и практические занятия ведут не только работники МГТУ, привлеченные специалисты-работодатели



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Инженер-исследователь
Лаборант клинической диагностики
Лаборант-исследователь
Научный сотрудник
Микробиолог
Бактериолог
Биохимик
Педагогический работник

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

Полярный филиал ФГБНУ "ВНИРО"
ГБОУЗ "МОКБ им П.А. Баяндина"
ГУ "Мурманская областная ветеринарная Лаборатория"
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области"
Мурманский морской биологический институт РАН



ЧИТАЙ
О НАПРАВЛЕНИЯХ
ПОДГОТОВКИ



@mstumurmansk

#НАСЕВЕРЕУЧИТЬСЯ

www.mstu.edu.ru



ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Технолог рыбной промышленности — это специалист по организации технологического процесса переработки водных биологических ресурсов и контролю качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.



Участвует в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания; разрабатывает соответствующую техническую и проектно-технологическую документацию с учетом международного опыта.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Регулярное употребление рыбы оказывает защитное воздействие против рака. Морепродукты являются по существу единственным естественным источником йода. Это незаменимое питательное вещество поддерживает работу щитовидной железы. Йод необходим для развития нервной системы у детей.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**
Форма обучения **ОЧНАЯ/ЗАОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **4/5 ЛЕТ**

Уровень обучения **МАГИСТРАТУРА**
Форма обучения **ОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **2 ГОДА**



→
**СКАЧАЙ
ПРЕЗЕНТАЦИЮ**



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Русский язык **40**
Математика (профильная) **39**
Биология **39** или Химия **39** или Физика **39**
или Информатика **44**

Проходной балл прошлого года **120**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Современные лаборатории
Лекции и практические занятия ведут не только работники МГТУ, но и привлеченные специалисты-работодатели



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Инженер-технолог
Инженер по качеству
Начальник производственной лаборатории
Помощник капитана рыболовного судна по производству
Главный технолог
Руководитель предприятия по производству продуктов питания

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

Группа компаний ФЭСТ
(АО «Эридан», АО «Стрелец», АО «Таурис»)
ПАО «Мурманский Траловый Флот»
ООО «Мурман Фиш»
ООО «МПЗ Окраина»
АО «Хлебопёк»
Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО»



→
**ЧИТАЙ
О НАПРАВЛЕНИЯХ
ПОДГОТОВКИ**





ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технолог общественного питания — это специалист по организации производства, обслуживания и контроля качества на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, комбинаты питания, пищевые производства по выпуску кулинарной продукции и т.д.);



Участвует в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания; занимается проектированием и реконструкцией предприятий питания с учетом международного опыта.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ ИЗ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ:

Первый настоящий ресторан открылся в Париже в 1764 году. Его держатель по имени Буланже продавал готовые блюда всю ночь. Выручка ресторанов ИКЕА составляет более 5% от общей выручки мебельного концерна.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**
Форма обучения **ОЧНАЯ/ЗАОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **4/5 ЛЕТ**

Уровень обучения **МАГИСТРАТУРА**
Форма обучения **ОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **2 ГОДА**



СКАЧАЙ
ПРЕЗЕНТАЦИЮ



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Русский язык **40**
Математика (профильная) **39**
Биология **39** или Химия **39** или Физика **39**
или Информатика **44**

Проходной бал прошлого года **120**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Современные лаборатории
Лекции и практические занятия ведут не только работники МГТУ, но и привлеченные специалисты-работодатели



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Инженер-технолог
Инженер по качеству
Заведующий производством
Руководитель предприятия общественного питания

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

«ООО Ресторанный синдикат», г. Мурманск
Группа компании «Юность», г. Мурманск
ООО «Макдональдс», г. Мурманск
Сеть супермаркетов «Сити Гурмэ», г. Мурманск



ЧИТАЙ
О НАПРАВЛЕНИЯХ
ПОДГОТОВКИ



@mstumurmansk

#НАСЕВЕРЕУЧИТЬСЯ

www.mstu.edu.ru



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Наши выпускники подготовлены для работы: на предприятиях перерабатывающей промышленности, на машиностроительных предприятиях, выпускающих различное оборудование, а также в научных, конструкторских и проектных организациях, занимающихся исследованием и разработкой современной техники для промышленных предприятий, новых производственно-технологических процессов.



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Мировыми трендами современной промышленности признаны новые материалы, умные среды, планирование жизненного цикла продукта и цифровое моделирование как основа проектирования и инжиниринга. Создание инжиниринговых центров и компаний увязано с инициативой государства по формированию сети инновационных кластеров. Сейчас она насчитывает 25 отраслевых кластеров, расположенных в разных уголках страны.



Уровень обучения **БАКАЛАВРИАТ**
Форма обучения **ОЧНАЯ/ЗАОЧНАЯ**
Продолжительность обучения **4/5 ЛЕТ**



СКАЧАЙ
ПРЕЗЕНТАЦИЮ



ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Русский язык **40**

Математика (профильная) **39**

Информатика и ИКТ **44** или физика **39**

Проходной бал прошлого года **160**

ЕСТЬ БЮДЖЕТНЫЕ МЕСТА



ДЛЯ НАШИХ СТУДЕНТОВ

Компьютерный класс с тренажером
холодильных установок

Экскурсии на ведущие промышленные предприятия
Проведение занятий в учебном центре «Danfoss»
Научно-исследовательская и конструкторская деятельность
Промышленные испытания новых конструкций
Учебная и производственная практика
на береговых предприятиях и промысловых судах



КЕМ РАБОТАЮТ ВЫПУСКНИКИ

СФЕРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Инженер-конструктор
Механик-наладчик технологического оборудования
Специалист проектной организации
Инженер по обслуживанию холодильного оборудования
Руководитель производства

ВЫПУСКНИКИ МГТУ РАБОТАЮТ:

АО «Таурус»	ООО «Ремтехсервис»,
ООО «Реф-Технологии»	ООО «Рыбные Мануфактуры
АО «Эридан»	Мурманск»
АО «Стрелец»	ООО «Баренцкул»,
«МПЗ Окраина»	ООО «Климат Контроль»
	ООО "РК "Полярное море+"



ЧИТАЙ
О НАПРАВЛЕНИЯХ
ПОДГОТОВКИ



@mstumurmansk

#НАСЕБЕРЕУЧИТЬСЯ

www.mstu.edu.ru