

V Межрегиональная конференция
«Развитие человеческого потенциала компаний— фактор устойчивого развития регионов»

«ФОРМИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ЭКОСИСТЕМ: МОДЕЛЬ СОТРУДНИЧЕСТВА УНИВЕРСИТЕТА И БИЗНЕСА ЧЕРЕЗ ИНКУБАТОРЫ И АКСЕЛЕРАЦИОННЫЕ ПРОГРАММЫ

канд. техн. наук, доцент Титова Инна, канд. техн. наук, доцент Притыкина Наталья
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»
кафедра технологии продуктов питания

Калининград 22.05.2026



КГТУ в образовательном пространстве страны

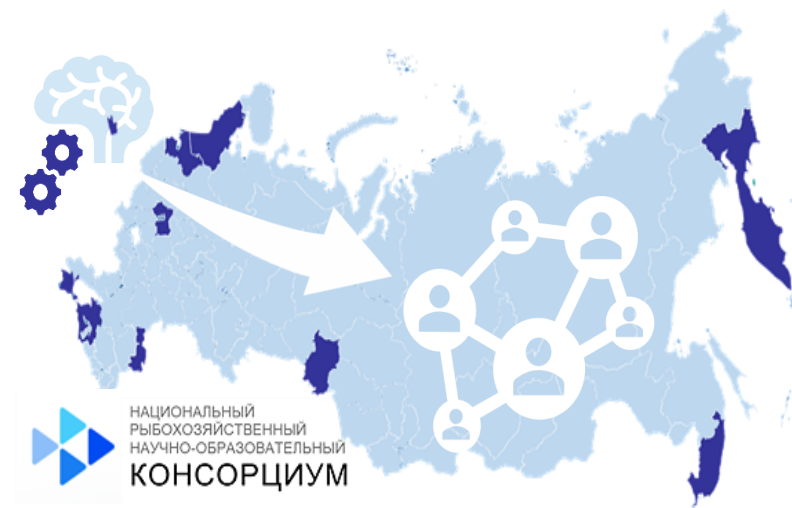
СОЗДАТЕЛЬ И КООРДИНАТОР НАЦИОНАЛЬНОГО РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО КОНСОРЦИУМА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

ОТДЕЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИОТЕХНОЛОГИИ ФЕДЕРАЛЬНОГО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ ПО ПРОМЫШЛЕННОЙ ЭКОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

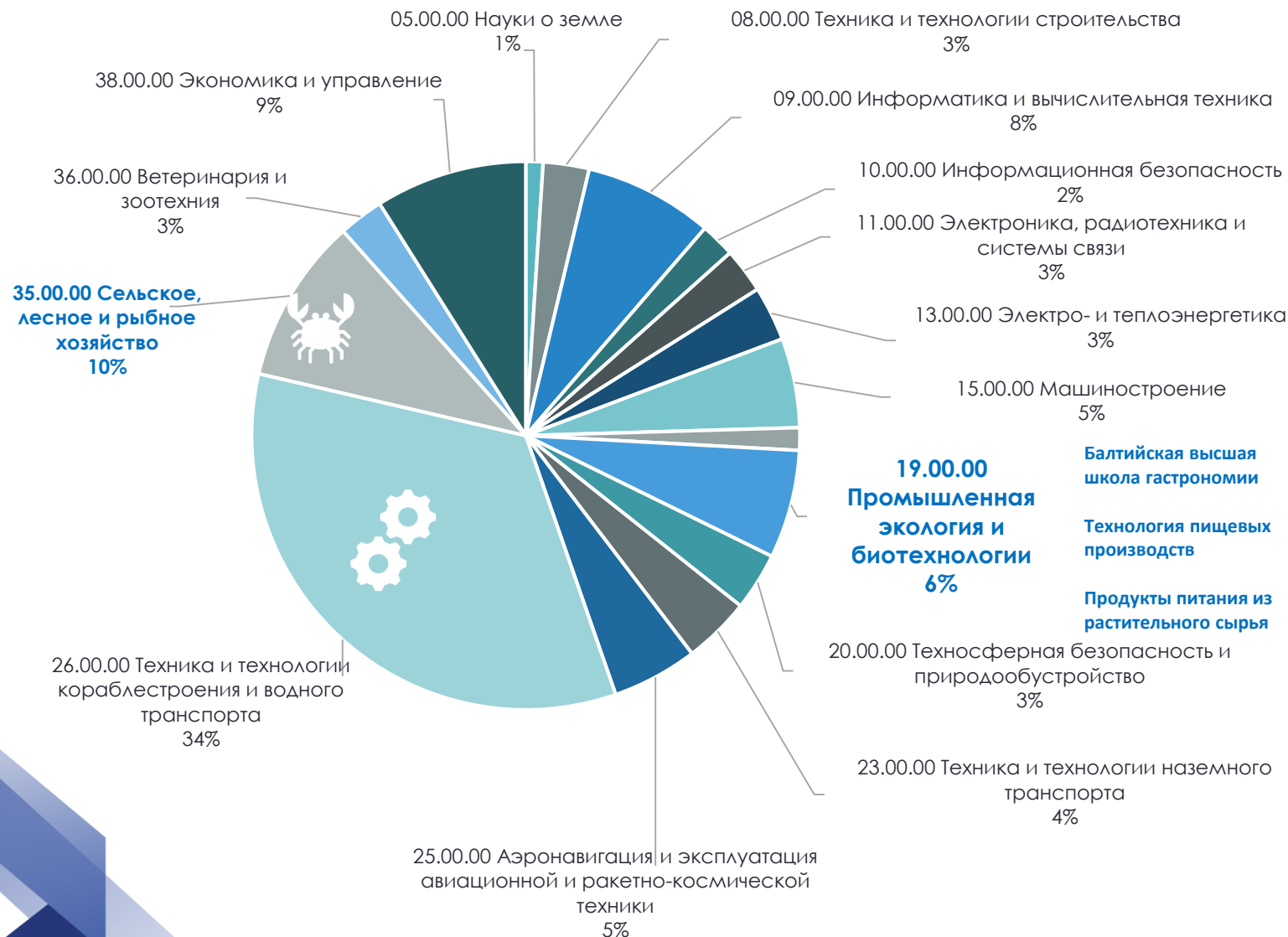
РАЗРАБОТЧИК ВСЕХ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ ВО И СПО ПО НАПРАВЛЕНИЯМ ВОДНЫЕ БИОРЕСУРСЫ И АКВАКУЛЬТУРА, И ПРОМЫШLENНОЕ РЫБОЛОВСТВО

РАЗРАБОТЧИК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ





НАПРАВЛЕНИЯ И УРОВНИ ПОДГОТОВКИ



профессиональная
переподготовка

8410
слушателей

повышение
квалификации

аспирантура

10410
обучающихся

специалитет

магистратура

бакалавриат

специалисты
среднего звена

профессии



КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направления бакалавриата	Направления магистратуры
1. Технология пищевых производств	1. Продукты питания из растительного сырья
2. Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»)	2. Продукты питания животного происхождения
3. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Аспирантура	
Пищевые системы (технические науки)	
Дополнительное профессиональное образование	
Программы профессионального обучения Программы повышения квалификации	Программы профессиональной переквалификации



Альшевская
Марина Николаевна



Альшевский
Дмитрий Леонидович



Титова
Инна Марковна



Анохина
Ольга Николаевна



Мошарова
Маргарита Эдуардовна



Анистратов
Оксана Вячеславовна



Коржавина
Юлия Николаевна



Винокур
Михаил Леонидович



Притыкина
Наталья Анатольевна



Чернова
Анастасия Валерьевна



Белова
Марина Павловна



Чернега Ольга
Павловна

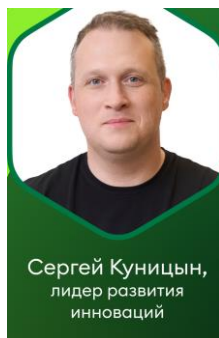


КОМАНДА НАСТАВНИКОВ:

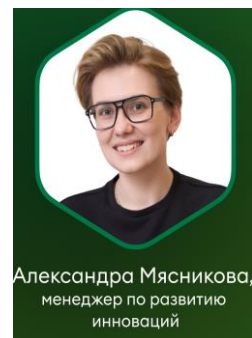


Заведующий
кафедрой

Титова Инна
Марковна



Сергей Куницын,
лидер развития
инноваций



Александра Мясникова,
менеджер по развитию
инноваций

ГК «ВКУС ВИЛЛ»



Гудков Сергей

Руководитель
направления
развития
потребительского
рынка НО
Рыбный Союз



Лютаревич
Сергей
руководитель ГК
«За Родину»



Абабков
Константин
Бренд технолог
компаний
ГК «АГАМА»



Добрынина
Наталья
директор ООО
«Биобилдинг»



Руководители крупнейших предприятий
рыбоперерабатывающей отрасли
Балтийский Берег, Меридиан, За Родину,
ВНИРО, Русская рыбопромышленная
компания, АГАМА, Дефагрупп, Европром,
Русское море



ПРОЕКТ «Инкубаторы Агама 2022-2024»



ПРЕЗИДЕНСКИЙ ГРАНТ –
СТУДЕНЧЕСКИЙ СТАРТАП
РЕАЛИЗОВАН В ООО «АНАМОРЕ»

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СУВЕНИР ИЗ
КАЛИНИНГРАДА
«ТРЮФЕЛИ ОМЕГА 3»



ПРОЕКТ ХАКАТОН, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ,

СОВМЕСТНЫЙ ПРОЕКТ ГК АГАМА И УНИВЕРСИТЕТАМИ: ИТМО И КГТУ



Команда



Ильгиз

проверяет продуктовые гипотезы на стадионах и готовит медальоны прямо на дегустациях



Полина

шарит в цифровой трансформации экономики, а теперь готовит прорыв в сфере продуктов из сурими



ВКУСВИЛЛ

МИНТАЙМ

Минимум времени для вкусного обеда

РЫБНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С БРОККОЛИ

РЫБА ЕСТЬ, А ЗАПАХА НЕТ!

70ккал



**Заявка от ГК РРПК:
продукция из сурими
г. МОСКВА**

ВКУСВИЛЛ

МИНТАЙМ

Минимум времени для вкусного обеда

РЫБНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С ШАМПИньОНАМИ

РЫБА ЕСТЬ, А ЗАПАХА НЕТ!

80ккал



ПРОЕКТ «БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ», ОТКРЫТИЕ



КОМАНДА ШЕФОВ-НАСТАВНИКОВ



ДИРЕКТОР

Притыкина
Наталья
Анатолевна



Павел Борисенко,
Совладелец и бренд-шеф
проектов «Гастробар «Соль»,
«Seasons», «Изакая»



Сергей Чадин,
Бренд-шеф компании
«Британника Проджект»



Александр Коробков,
Шеф-повар ресторана
«Штайндамм 99»



Проект «Подготовка судей кулинарных соревнований по системе WACS»



Проект «Курс ПК «Организация управления предприятием индустрии питания»



Всероссийская
олимпиада
по кулинарии
и сервису
«Легенда»
им. В.Б.
Беляева

Отборочный
этап 2022
Отборочный
этап 2023



ПРОЕКТ «ЛЕГЕНДА. Калининград»

Проект «БВШГ на выставке 100-летия ВООП»



Проект «БВШГ в Доме Российской кухни»



Проект «БВШГ на выставке Россия. Профессии гостеприимства»



ПРОЕКТ «ЛЕГЕНДА. Россия»



Организовали
совместно с
ФПП «Мой
бизнес»
стажировки и
поездки на
финалы
Олимпиады
«Легенда» в
Перми
2022
2023





ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



ПРОГРАММЫ
ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ

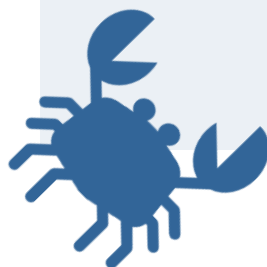


ПРОГРАММЫ
ПЕРЕКВАЛИФИКАЦИИ



РАЗРАБОТКА
ТЕХНИЧЕСКОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ

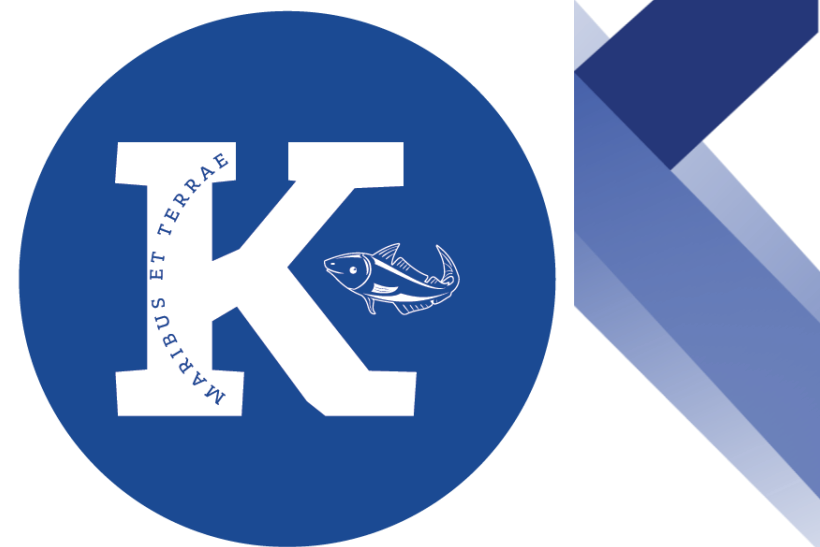
СТРУКТУРА НИОКР кафедры ТПП ПО НАПРАВЛЕНИЯМ





**236022, Россия
г. Калининград
Советский пр., 1**

**ФГБОУ ВО «Калининградский
государственный
технический университет»**



КОНТАКТЫ

**Кафедра технологии продуктов
питания, каб. 323,
Телефон: +7 (4012) 99-53-70,
Эл. почта: inna.fitova@klgtu.ru**

**Балтийская высшая школа
гастрономии, каб. 233
Телефон: +7(4012)99-59-45, доб.3045
Эл. почта: bvshg@klgtu.ru**

