



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования


«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Передовая инженерная школа
«Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

Л.А. Текутьева


«18» января 2024 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной программы	19.03.01 Биотехнология Пищевая биотехнология и инженерия
Руководитель образовательной программы	Лях Владимир Алексеевич кандидат технических наук Тел. +79841582083 e-mail: lyah.va@dvfu.ru
Академический и/или научный руководитель образовательной программы	Сон Оксана Михайловна кандидат технических наук Тел. +79147061967 e-mail: son.om@dvfu.ru
Подразделение – держатель программы	Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем», Факультет агропищевых технологий и пищевой инженерии, Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
Количество бюджетных мест / количество договорных мест	17 / 0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	4 года
Описание программы	Студенты программы получают знания по инновационным методам обработки пищевых продуктов, узнают как использовать биотехнологии для улучшения качества продуктов и развития новых продуктовых линеек, получают знания и навыки для работы в лабораториях, на производствах и в научных исследованиях в области пищевой и перерабатывающей промышленности, научатся применять биотехнологии для решения проблем питания населения и улучшения общественного здоровья через пищевые инновации.

	<p>Программа готовит специалистов для работы в исследовательских и испытательных лабораториях научных и промышленных организаций; современных компаниях по производству сырья и ингредиентов для предприятий всех отраслей биотехнологической и пищевой промышленности; биотехнологических компаниях и компаниях по производству и переработке продовольственного сырья.</p> <p>Возможен выбор индивидуальной траектории построения карьеры с освоением программ дополнительного профессионального образования.</p>
<p>Ключевые дисциплины образовательной программы</p>	<p>Фундамент образовательной программы формируется следующими дисциплинами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Инструментальные методы исследования; – Биохимия и пищевая химия; – Биоинформатика; – Основы биотехнологии; – Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции; – Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; – Защита интеллектуальной собственности; – Товароведение и управление качеством. <p>Профессиональный модуль дисциплин включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения; – Биотехнология продуктов питания из растительного сырья; – Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли; – Состав и структурно-технологические свойства пищевых систем; – Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности; – Методы моделирования продуктов питания; – Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств; – Биотехнология продуктов питания специализированного назначения; – Разработка и внедрение нормативно-технической документации на новые виды пищевой и биотехнологической продукции; – Анатомия и биоресурсы биотехнологического и пищевого сырья; – Нутрициология; – Охрана труда и производственная санитария.
<p>Описание целевой аудитории программы</p>	<p>Целевой аудиторией программы являются выпускники общеобразовательных школ, имеющие аттестаты о среднем (полном) общем образовании и сдавшие ЕГЭ по Математике (профильной), Русскому языку (обязательно) и Физике / Химии / Иностранному языку / Информатике / Биологии, а также лица, имеющие диплом государственного образца о среднем</p>

	<p>профессиональном образовании и прошедшие вступительные испытания.</p>
<p>Отраслевые, исследовательские и/или индустриальные организации, участвующие в реализации образовательной программы</p>	<p>В реализации программы принимают участие следующие индустриальные партнеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ООО «Арника»; – ООО «Арника-холдинг»; – ООО «Ратимир»; – ООО «Биопродукт»; – ОАО «Владхлеб»; – ООО «Примосрский кондитер»; – ООО «ГринАгро»; – АО «Южморрыбфлот». <p>Среди научных партнеров программы активно участвуют институты ДВО РАН и других ведомств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова ДВО РАН; – Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ГИНРО»); – Федеральный научный центр агробιοтехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки. <p>Указанные организации предоставляют места практик и стажировок для студентов программы, трудоустраивают выпускников, участвуют в реализации дисциплин.</p>
<p>Сфера деятельности выпускников программы</p>	<p>Выпускники образовательной программы обладают широким спектром профессиональных возможностей. Некоторые из потенциальных карьерных путей для них:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Пищевые технологи</i>: выпускники могут работать в области разработки новых продуктов, улучшения существующих технологий производства пищевых продуктов, контроля качества и безопасности пищевых товаров. 2. <i>Научные исследователи</i>: выпускники могут заняться научными исследованиями в области биотехнологии, микробиологии, биохимии, генной инженерии и других смежных областях для разработки новых методов производства и улучшения пищевых продуктов. 3. <i>Консультанты по пищевым технологиям</i>: выпускники могут оказывать консультационные услуги предприятиям пищевой отрасли в области технологических процессов, качества и безопасности выпускаемой продукции. 4. <i>Менеджеры по качеству</i>: выпускники способны заниматься контролем качества продукции, внедрением новых технологий и стандартов, разработкой процедур по обеспечению качества пищевых продуктов. 5. <i>Предприниматели</i>: выпускники могут основать свои собственные стартапы в области пищевых технологий, создавая новые биотехнологические решения для пищевой промышленности. 6. <i>Специалисты по инновациям в пищевой промышленности</i>: выпускники могут заниматься

освоением инновационных методов и технологий в производстве пищевых продуктов и улучшением существующих процессов.

Это лишь некоторые из потенциальных карьерных возможностей для выпускников программы Пищевая биотехнология и инженерия. Такая обширная подготовка открывает множество дверей в пищевой промышленности и связанных с ней областях.

Руководитель
образовательной программы



Лях В.А.

Научный руководитель
образовательной программы



Сон О.М.