



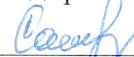
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)**

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио директора школы

 О.М.Сон

«04» марта 2025 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной программы	19.04.01 Биотехнология Пищевая биотехнология
Руководитель образовательной программы	Сенотрусова Тамара Алексеевна кандидат технических наук, доцент базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии тел. +7(423) 265-24-24 доб. 2920 e-mail: senotrusova.tale@dvfu.ru
Научный руководитель образовательной программы	Максименко Анастасия Александровна PhD, доцент Департамента комплексных проектов тел. +7(423) 265-24-24 доб. 2920 e-mail: maksimenko.aal@dvfu.ru
Подразделение – держатель программы	Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» Факультет агропищевых биотехнологий и пищевой инженерии Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии
Количество бюджетных мест / количество договорных мест	10/0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	2 года
Описание программы	Студенты программы Пищевая биотехнология получают продвинутое знания и навыки для запуска своего собственного проекта, стартапа, инновационного бизнеса, управления компанией, получают реальные практические навыки по созданию биотехнологических и пищевых продуктов (БАД, пищевые и технологические добавки, функциональные продукты питания и др.), могут реализовать проект от идеи до действующего собственного бизнеса. Обучающиеся по программе

	Пищевая биотехнология способны открыть «настоящее дело» и внести личный вклад в технологический прогресс страны. Во время обучения магистранты проходят стажировки и практическую подготовку в топовых компаниях страны, а также могут получить работу мечты во время обучения. Образовательная программа Пищевая биотехнология позволяет получить углубленные практические навыки реализации проектов, управления пищевыми и биотехнологическими компаниями, создания пищевых и биотехнологических продуктов и вывода их на рынок. Магистранты получают углубленные практические навыки <i>под руководством наставников-практиков (ученые и специалисты топовых компаний)</i>. При обучении магистранты могут построить <i>индивидуальный карьерный трек</i> «Преподаватель»; «Инженер-исследователь»; «Предприниматель»; «Руководитель проекта». Программа Пищевая биотехнология готовит специалистов для работы в пищевых и биотехнологических компаниях (к примеру, по выпуску БАД, пищевых и технологических добавок (ферменты, культуры микроорганизмов (закваски, стартовые культуры)); научно-исследовательских и испытательных лабораториях университетов, научных организаций и высокотехнологичных компаний; федеральных и региональных ведомств. В процессе обучения студенты получают <i>микрo-квалификации</i> в области биоинформатики, иностранных языков, управления качеством, ESG-технологий.
Ключевые дисциплины образовательной программы	Программа Пищевая биотехнология включает модули по управлению научно-технологическими проектами, цифровой грамотности и наукоемких технологий. Профессиональные дисциплины: – Modern food engineering (Современная пищевая инженерия); – Инновационные биопроизводства для повышения эффективности развития агропромышленного комплекса; – Организация и управление биотехнологическими производствами; – Наукоемкие технологии переработки аквакультуры; – Эффективность функциональных продуктов питания и методы ее оценки; – Управление и прогнозирование повышения эффективности отраслевых технологий; – Современные биотехнологические аспекты разработки биологически активных добавок к пище.
Описание целевой аудитории программы	Соискатели, желающие получить и повысить квалификацию по второму уровню образования –

	магистратуры, т.е. поступающие, имеющие высшее образование специалитета или бакалавриата (без возрастных ограничений) по направлениям: Биотехнология, Продукты питания из растительного сырья, Продукты питания животного происхождения, Технология продукции и организация общественного питания, Химия, Биология, Почвоведение, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и др.
Отраслевые, исследовательские и/или индустриальные организации, участвующие в реализации образовательной программы	В реализации программы принимают участие следующие партнеры: Индустриальные: – ООО «Арника» – ООО «Арника-холдинг» – ООО «Ратимир» – ООО «Биопродукт» – ОАО «Владхлеб» – ООО «Примосрский кондитер» – ООО «ГринАгро» – АО «Южморрыбфлот» Среди научных партнеров программы активно участвуют институт ДВО РАН и других ведомств: - Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова ДВО РАН; - Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»); - Федеральный научный центр агробιοтехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки; - Дальневосточная ОС-филиал ВИР (Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный исследовательский центр Всероссийский институт генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова» (ВИР)). Указанные организации предоставляют места практик и стажировок для студентов вашей программы, трудоустраивают выпускников, участвуют в реализации дисциплин, участвуют в Совете программы, в процессе актуализации учебного плана.
Сфера деятельности выпускников программы	Выпускники программы магистратуры «Пищевая биотехнология» обладают углубленными знаниями в области биотехнологии, а также их применения в пищевой промышленности. Они могут рассчитывать на широкий спектр профессиональных возможностей: 1. <i>Биотехнолог</i>: выпускники могут работать в качестве специалистов по применению биотехнологических процессов в производстве пищевых продуктов, от разработки до внедрения новых технологий в производство. 2. <i>Научный сотрудник в области пищевой биотехнологии</i>: могут вести научную деятельность, проводя исследования в области улучшения производственных процессов и разработки новых

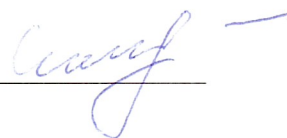
	продуктов. 3. <i>Технолог по производству специализированной и функциональной пищевой продукции</i>: выпускники могут специализироваться на проектировании и оптимизации технологических процессов, ориентированных на создание функциональных специализированных и пищевых продуктов. 4. <i>Консультант по внедрению биотехнологий в производство пищевых продуктов</i>: могут работать в качестве консультантов, помогая предприятиям пищевой промышленности внедрять и оптимизировать биотехнологические процессы. 5. <i>Специалист по контролю качества пищевой продукции</i>: выпускники могут заниматься контролем качества и безопасности пищевых продуктов, осуществляя анализ и тестирование продукции в соответствии со стандартами. 6. <i>Менеджер по инновациям в пищевой промышленности</i>: могут заниматься внедрением инновационных технологий в производственные процессы пищевой отрасли. 7. <i>Разработчик новых продуктов</i>: выпускники могут заниматься разработкой новых пищевых продуктов с использованием биотехнологий и инновационных подходов. Это лишь некоторые из потенциальных профессиональных возможностей для выпускников программы магистратуры "Пищевая биотехнология". Их знания и навыки могут быть применены в множестве областей пищевой промышленности, где требуются высокая компетенция в биотехнологических процессах и понимание особенностей пищевых продуктов.
--	--

Руководитель
образовательной программы



Сенотрусова Т.А.

Научный руководитель
образовательной программы



Максименко А.А.