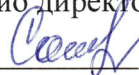




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Врио-директора школы
 О.М. Сон

«7» апреля 2025 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной программы	27.03.02 Управление качеством Международный менеджмент качества в биоэкономике
Руководитель образовательной программы	Коршенко Людмила Олеговна кандидат технических наук, доцент тел.: 8 (423) 265-24-24 (вн. 7582) e-mail: korshenko.lo@dvfu.ru
Руководитель научного содержания образовательной программы	Бормотова Антонина Николаевна Директор по качеству ООО «Арника» тел.: 8 (950) 282-94-59 e-mail: bormotova@tharnika.ru
Подразделение – держатель программы	Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем», Факультет биоэкономики и биобезопасности, базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»
Количество бюджетных мест / количество договорных мест	18 / 0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	4 года
Описание программы	Выпускники программы смогут принимать технико-экономические решения, направленные на достижение стабильного развития производства в инновационной биоэкономике: разрабатывать, внедрять и сопровождать системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями международных стандартов; осуществлять управление и контроль качеством продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; организовывать и проводить процедуру сертификации и подтверждения соответствия.

	Программа сочетает в себе теоретическое и практическое обучение, в учебный процесс интегрированы научные и технологические проекты, выполняемые учеными Передовой инженерной школы по заказам промышленных партнеров. Особое место занимает внеучебная деятельность студентов, позволяющая получить дополнительную квалификацию и пройти стажировку на базе промышленных партнеров.
Ключевые дисциплины образовательной программы	В процессе обучения студенты проходят теоретическую и практическую подготовку. Теоретическая подготовка осуществляется в рамках освоения общеобразовательных, общепрофессиональных, профессиональных и факультативных дисциплин. <i>Общеобразовательные дисциплины:</i> Философия; История России; Иностранный язык; Безопасность жизнедеятельности; Основы экономической грамотности; Правоведение; Эффективность речевой коммуникации; Основы российской государственности; Особенности коммуникации в Азии; Основы цифровой грамотности. <i>Общепрофессиональные дисциплины:</i> Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности; Математика; Физика; Химия; Общая биология и микробиология; Биоинформатика; Основы биотехнологии; Защита интеллектуальной собственности; Биоэкономика. <i>Профессиональные дисциплины:</i> Основы обеспечения качества; Управление рисками в менеджменте качества; Аудит качества; Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; Общая технология пищевых производств; Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами; Системы менеджмента качества; Разработка систем менеджмента качества и безопасности на пищевых предприятиях; Системы менеджмента безопасности пищевых производств и систем, основанные на принципах HACCP; Инструменты управления качеством на пищевых предприятиях; Безопасность пищевого сырья и продуктов питания; Экспертиза и контроль качества продукции; Экономика качества. <i>Факультативные дисциплины:</i> Введение в профессиональную деятельность; Природно-ресурсный потенциал Дальнего Востока; Питание как основа здоровьесбережения и активного образа жизни; Основы экспортной деятельности. В процессе реализации образовательной программы дисциплины могут актуализироваться в связи с новыми трендами в области науки и экономики. Практическая подготовка ведется в рамках дисциплины Проектный практикум, где студенты разрабатывают жизнеспособные проекты по заказам организаций, а также в рамках различных видов учебной и производственной практик. Базами практик являются организации как в сфере производства пищевой и биотехнологической продукции, так и в сфере обращения продукции на рынке.

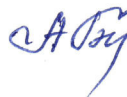
Описание целевой аудитории программы	Целевой аудиторией программы являются выпускники общеобразовательных школ, имеющие аттестаты о среднем (полном) общем образовании и сдавшие ЕГЭ по Математике, Русскому языку (обязательно) и Физике / Химии / Информатике, а также лица, имеющие диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании и прошедшие вступительные испытания.
Отраслевые, исследовательские и/или индустриальные организации, участвующие в реализации образовательной программы	– ООО «Арника» – ООО «Антей воспроизводство» – ООО «Биопродукт» – ООО «ДВ-эксперт» – ООО «Корякморепродукт ДВ» – ООО «Ратимир» – ООО «Арника-холдинг» и др.
Сфера деятельности выпускников программы	Выпускники программы могут трудоустроиться на предприятия пищевой, биотехнологической и перерабатывающей промышленности, в органы по сертификации, органы государственного контроля качества и безопасности товаров, центры по стандартизации, сертификации и метрологии, оценочные организации, торговые компании на такие позиции как специалист по контролю и управлению качеством / начальник отдела качества / директор по качеству; специалист / руководитель центра по стандартизации, сертификации и метрологии; эксперт / специалист органов по сертификации; аудитор / эксперт систем менеджмента качества; инженер по качеству; техник-технолог и др., а также продолжить обучение в магистратуре и сделать академическую или научную карьеру.

Руководитель
образовательной программы



Л.О. Коршенко

Руководитель научного содержания
образовательной программы



А.Н. Бормотова