



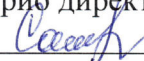
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

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

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио директора школы

 О.М. Сон

«7» марта 2025 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной программы	19.03.01 Биотехнология Пищевая биотехнология и инженерия
Руководитель образовательной программы	Новицкая Елена Геннадьевна кандидат технических наук Тел. +79046293900 e-mail: novitckaia.eg@dvfu.ru
Руководитель научного содержания образовательной программы	Максименко Анастасия Александровна, Ph.D. Тел. +79841932525 e-mail: maksimenko.aal@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	20 / 0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	4 года
Описание программы	Студенты программы получают знания в области химических процессов, связанных с производством продуктов, 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.

	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. Возможен выбор индивидуальной траектории построения карьеры с освоением программ дополнительного профессионального образования.
Ключевые дисциплины образовательной программы	Фундамент образовательной программы формируется следующими дисциплинами: – Инструментальные методы исследования; – Биохимия и пищевая химия; – Биоинформатика; – Основы биотехнологии; – Пищевая микробиология; – Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции; – Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; – Безопасность пищевого сырья и продуктов питания; – Защита интеллектуальной собственности; – Товароведение и управление качеством. Профессиональный модуль дисциплин включает в себя: – 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; – Инженерная и компьютерная графика; – Методы моделирования продуктов питания; – Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств; – Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами. – 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.

Описание целевой аудитории программы	Целевой аудиторией программы являются выпускники общеобразовательных школ, имеющие аттестаты о среднем (полном) общем образовании и сдавшие ЕГЭ по Биологии, Русскому языку (обязательно) и Математике / Химии / Информатике / Физике, 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	В реализации программы принимают участие следующие индустриальные партнеры: – ООО «Арника»; – ООО «Арника-холдинг»; – ООО «Ратимир»; – ООО «Биопродукт»; – ОАО «Владхлеб»; – ООО «Примосский кондитер»; – ООО «ГринАгро»; – АО «Южморрыбфлот». Среди научных партнеров программы активно участвуют институты ДВО РАН и других ведомств: – Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова ДВО РАН; – Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»); – Федеральный научный центр агробиотехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки. Указанные организации предоставляют места практик и стажировок для студентов программы, трудоустраивают выпускников, участвуют в реализации дисциплин.
Сфера деятельности выпускников программы	Выпускники образовательной программы обладают широким спектром профессиональных возможностей. Некоторые из потенциальных карьерных путей для них: 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 заниматься 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 осуществлять контроль за производством 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 индустрии и связанных с ней областях.
--	---

Руководитель
образовательной программы

Е.Г. Новицкая

Руководитель научного содержания
образовательной программы

А.А. Максименко