



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

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

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Врио директора школы

О.М. Сон

«7» ИЮНЯ 2025 г.

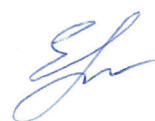
ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Наименование образовательной программы	19.03.01 Биотехнология Экспертиза и биобезопасность
Руководитель образовательной программы	Фищенко Евгения Сергеевна кандидат технических наук, доцент контактные данные: 8(423)265-24-24 (вн.2995), e-mail: fischenko.es@dvfu.ru
Руководитель научного содержания образовательной программы	Подволоцкая Анна Борисовна кандидат медицинских наук, декан Факультета биоэкономики и биобезопасности, руководитель ИЛЦ «Лабораторный комплекс ветеринарно- санитарной экспертизы» контактные данные: 8(423)265-24-24 (вн.2995), e-mail: podvolotckaia.ab@dvfu.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	15/0
Форма обучения	очная
Язык реализации	русский
Срок обучения	4 года
Описание программы	Программа сочетает в себе теоретическое и практическое обучение, в учебный процесс интегрированы научные и технологические проекты, выполняемые учеными передовой инженерной школы по заказам индустриальных партнеров. В процессе обучения реализуется междисциплинарный подход, студенты получают компетенции в области проектной деятельности, цифровой трансформации,

	управления и контроля качества, управление безопасностью / биобезопасностью пищевых и биотехнологических производств, проведения испытаний новых видов продукции. Особое место занимает внеучебная деятельность студентов, позволяющая получить дополнительную квалификацию и пройти стажировку на базе индустриального партнера с выполнением реального проекта.
Ключевые дисциплины образовательной программы	В процессе обучения студенты проходят теоретическую и практическую подготовку. Теоретическая подготовка осуществляется в рамках освоения дисциплин. <i>Общеобразовательные дисциплины:</i> Философия; История России; Безопасность жизнедеятельности; Основы экономической грамотности; Правоведение; Добровольческая деятельность и волонтерское движение; Основы российской государственности. <i>Общепрофессиональные дисциплины:</i> Цифровые технологии и системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности; Математика; Физика; Химия; Биохимия и пищевая химия; Общая биология и микробиология; Биоинформатика; Инженерная и компьютерная графика; Основы биотехнологии; Товароведение и управление качеством; Биохимические и физико-химические основы производства и хранения биотехнологической и пищевой продукции; Пищевая микробиология; Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; Защита интеллектуальной собственности; Безопасность пищевого сырья и продуктов питания; Биоэкономика. <i>Профессиональные дисциплины:</i> Биологическая безопасность биотехнологических и пищевых производств; Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли; Системы обеспечения качества пищевой и биотехнологической продукции; Идентификация и фальсификация продукции; Экспертиза качества пищевой и биотехнологической продукции; Контроль качества пищевой и биотехнологической продукции; Современные аспекты продовольственной безопасности; Проектирование, контроль и управление биотехнологическими и пищевыми производствами; Оборудование и основы проектирования биотехнологических производств; Ветеринарно-санитарная экспертиза; Охрана труда и производственная санитария; Сенсорный анализ пищевой и биотехнологической продукции. <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 различных видов практик. Базами практик являются предприятия отрасли, активно сотрудничающие с университетом (представлены ниже). Также практическая подготовка ведется в рамках дисциплины Проектный практикум, где студенты учатся работать с проектами по заказам предприятий.
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	Правительство Приморского края НППК «Арника» Российский экспортный центр ООО «ДВ-Эксперт» ООО «Ратимир»
Сфера деятельности выпускников программы	Выпускники могут трудоустроиться в научно-исследовательские, производственно-технологические и организационно-управленческие подразделения университетов, научных и промышленных организаций на позиции инженера-технолога; инженера-биотехнолога; эксперта по качеству пищевой/биотехнологической продукции; химика в индустрии FMCG; исследователя и другие, а также продолжить обучение в магистратуре и сделать академическую или научную карьеру.

Руководитель
образовательной программы



Е.С. Фищенко

Руководитель научного содержания
образовательной программы



А.Б. Подволоцкая