

# Промышленная биотехнология

Дальневосточный федеральный университет

Присваивается степень или квалификация: **бакалавр**

Язык обучения: **русский, английский**

Форма обучения: **Очная**

Продолжительность: **4 года**

Возможность бесплатного обучения: **есть**

Стоимость: **210 000 руб. в год**

Страница программы на сайте вуза:

[https://www.dvfu.ru/schools/school\\_of\\_biomedicine/education/obrazovatelnye-programmy/promyshlennaya-biotekhnologiya/?clear\\_cache=Y](https://www.dvfu.ru/schools/school_of_biomedicine/education/obrazovatelnye-programmy/promyshlennaya-biotekhnologiya/?clear_cache=Y)

Куратор программы: **Власов Глеб Сергеевич**

Телефон: **8(423)265-24-24 ext.2684**

E-mail: [interadmission@dvfu.ru](mailto:interadmission@dvfu.ru)

Образовательная программа "Промышленная биотехнология" – это стремительно развивающееся направление в науке и сфере бизнеса. Современные тенденции развития промышленной биотехнологии связаны с совершенствованием биотехнологий ферментных препаратов, пищевых, биологически активных и вспомогательных технологических добавок, кормового и пищевого белка, функциональных пищевых продуктов, премиксов и других компонентов. Методы промышленной биотехнологии позволяют получать эту продукцию в десятки раз быстрее при минимальных затратах по сравнению с традиционными технологиями. Они способны обеспечить ресурсами человечество в будущем благодаря невероятной эффективности, экологичности и низкой энергоемкости.

Ключевые дисциплины программы:

Модуль биотехнологии (Основы процессов биотрансформации, Биопрепараты: получение, выделение и очистка, Агробиотехнология и биотехнология премиксов, кормов и кормовых добавок, Биотехнология глубокой переработки промышленных отходов, Биотехнология пищевых добавок и ингредиентов (в том числе витаминов, пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, функциональных смесей));

Организационно-технологический модуль (Аппаратурно-технологические линии предприятий пищевой и биотехнологической промышленности, Макро- и нанодисперсные системы пищевой продукции, структурно-технологические свойства, Организация и ведение технологического процесса на предприятиях отрасли);

Дисциплины по выбору: Оборудование, сертификация и управление качеством на предприятиях отрасли, Системы управления технологическими процессами, Основы технологического регулирования качества готовой продукции, Способы разработки и внедрения нормативно-технической документации на новые виды пищевых продуктов, Нутрициология, Диетология, Основы рационального и специализированного питания, Научные основы производства продуктов здорового питания, Методы моделирования продуктов питания, Проектирование продуктов питания с заданными свойствами, Основы моделирования новых гастрономических продуктов, Инновационные технологии конструирования продуктов высокой степени готовности;

Партнеры научные и академические:

Харбинский коммерческий университет (КНР); Нихон Университет (Япония); Университет Бохай (КНР); Ягеллонский университет (Польша); Университет Токай (Япония); ФГБНУ «ФНЦ Агробиотехнологий Дальнего Востока им. А.К. Чайки» ДВО РАН; ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; Тихоокеанский институт биоорганической химии им. Г.Б. Елякова ДВО РАН; ФНЦ Биоразнообразия наземной биоты Восточной Азии ДВО РАН; Тихоокеанский филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ТИНРО»).

## **Специализации в рамках данной программы**