

Биотехнология

Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)

Присваивается степень или квалификация: **диплом магистратура**

Язык обучения: **русский, английский**

Форма обучения: **Очная**

Продолжительность: **2 года**

Возможность бесплатного обучения: **есть**

Стоимость: **161 600**

Страница программы на сайте вуза:

https://abit.susu.ru/division/structure/program_detail.php?ELEMENT_ID=1860&return=mb

Куратор программы: **Потороко Ирина Юрьевна**

Телефон: **+7 (351) 267-93-80**

E-mail: potorokoi@susu.ru

Область профессиональной деятельности выпускников связана с биотехнологиями производства новых видов пищевых продуктов, и продовольственного сырья, функциональных пищевых продуктов, диетических (лечебных и профилактических) продуктов, мониторинга качества и безопасности пищи, с разработкой инновационных биотехнологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области «Здорового питания населения», а также Технологической платформой «Биоиндустрия и биоресурсы» (БиоТех2030)

Профессиональные компетенции направлены на

- создание технологий получения новых видов продукции, с использованием микробиологического синтеза, генной инженерии и нанобиотехнологий;
- получение и применение ферментов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;
- биотехнологии переработки и утилизации отходов промышленности и сельского хозяйства, охраны окружающей среды;

Магистерская программа имеет ряд **преимуществ**:

1. Востребованность выпускников на предприятиях пищевой промышленности, в научно-исследовательских институтах, в микробиологических и биотехнологических лабораториях.
2. Приобретение практических навыков в области разработки и получения биотехнологических продуктов.
3. Возможность получения знаний и практического опыта мирового уровня на ведущих предприятиях отрасли. Уникальный теоретический и практический модуль при участии ученых мирового уровня и ведущих специалистов ключевых предприятий отрасли.

Обучение по данной образовательной программе осуществляют известные зарубежные ученые Австралии, Индии, Болгарии, ведущий профессорско-преподавательский состав кафедры «Пищевые и биотехнологии», владеющий профильными компетенциями, практики из числа руководителей и ведущих специалистов предприятий пищевой промышленности.

Специализации в рамках данной программы

ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ

Область профессиональной деятельности выпускников связана с биотехнологиями производства новых видов пищевых продуктов, и продовольственного сырья, функциональных пищевых продуктов, диетических (лечебных и профилактических) продуктов, мониторинга качества и безопасности пищи, с разработкой инновационных биотехнологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области «Здорового питания населения», а также Технологической платформой «Биоиндустрия и биоресурсы» (БиоТех2030)

Профессиональные компетенции направлены на

- создание технологий получения новых видов продукции, с использованием микробиологического синтеза, генной инженерии и нанобиотехнологий;
- получение и применение ферментов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;
- биотехнологии переработки и утилизации отходов промышленности и сельского хозяйства, охраны окружающей среды;

Магистерская программа имеет ряд **преимуществ**:

1. Востребованность выпускников на предприятиях пищевой промышленности, в научно-исследовательских институтах, в микробиологических и биотехнологических лабораториях.
2. Приобретение практических навыков в области разработки и получения биотехнологических продуктов.
3. Возможность получения знаний и практического опыта мирового уровня на ведущих предприятиях отрасли. Уникальный теоретический и практический модуль при участии ученых мирового уровня и ведущих специалистов ключевых предприятий отрасли.

Обучение по данной образовательной программе осуществляют известные зарубежные ученые Австралии, Индии, Болгарии, ведущий профессорско-преподавательский состав кафедры «Пищевые и биотехнологии», владеющий профильными компетенциями, практики из числа руководителей и ведущих специалистов предприятий пищевой промышленности.