

# Пищевая биотехнология

## Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина

Присваивается степень или квалификация: **магистр**

Язык обучения: **английский**

Форма обучения: **Очная**

Продолжительность: **2 года**

Возможность бесплатного обучения: **есть**

Стоимость: **Для граждан РФ и ближнего зарубежья: 187 100 руб. Для граждан дальнего зарубежья: 255 100 руб. Предусмотрены скидки.**

Страница программы на сайте вуза: <https://programs.edu.urfu.ru/ru/10088/>

Куратор программы: **Миронов Максим Анатольевич**

Телефон: **+7 (343) 375-46-27**

E-mail: [admission@urfu.ru](mailto:admission@urfu.ru)

Образовательная программа «Пищевая биотехнология» осуществляет подготовку высококвалифицированных специалистов, обладающих необходимыми знаниями, умениями и навыками в пищевых биотехнологических процессах, для разработки и усовершенствования новых пищевых продуктов, включая ферментированную продукцию, пищевые добавки, клеточные культуры растений и генетически модифицированную пищу.

Особенностью данной магистерской программы является подготовка выпускников, способных к профессиональной деятельности по осуществлению, сопровождению и контролю существующих биотехнологических процессов в области пищевой биотехнологии, по проектированию новых и модернизации существующих биотехнологических производств пищевых продуктов в составе коллектива специалистов; к научно-исследовательской деятельности для решения фундаментальных и прикладных задач по разработке новых биотехнологий получения продуктов питания; к производственной деятельности для решения задач, связанных системой менеджмента качества производства продуктов пищевой промышленности и к профессиональной деятельности по организации и осуществлению учебного процесса в области биотехнологии.

Выпускник данной магистерской программы в соответствии с полученной квалификацией сможет осуществлять профессиональную деятельность в области получения и исследования ферментов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации; создания технологий получения продукции с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, генной инженерии и нанобиотехнологий в области получения продуктов питания.

### Специализации в рамках данной программы