

#Кем_стать: специалистом по биологической безопасности продовольственного сырья

В 2020 году Институт биомедицинских систем и биотехнологий СПбПУ открыл магистерскую программу «Биологическая безопасность продовольственного сырья». Пока набор ведется на заочную форму обучения, но уже со следующего года планируется запуск программы на очной форме.



Сейчас много говорят о кибербезопасности, но мало кто задумывается о биологической безопасности, а ведь от этого зависит здоровье каждого из нас. Существующие в России обязательные санитарно-гигиенические нормы не дают полной гарантии безопасности пищевой продукции. В связи с этим компании-производители испытывают потребность в специалистах, способных внедрять эффективные системы менеджмента пищевой безопасности и контролировать их результаты.

Новая магистерская программа создана на базе учебных модулей Международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции, разработанных Высшей школой биотехнологий и пищевых производств СПбПУ по заказу Фонда инфраструктурных и

образовательных программ группы компаний РОСНАНО в 2017-2018 годах.

Уникальность образовательной программы состоит в том, что наряду с профильными дисциплинами, такими как «Классические микробиологические методы исследования безопасности продовольственного сырья», «Методы и средства радиационного контроля и мониторинга продовольственного сырья», «Идентификация и выявление фальсификации продовольственного сырья», «Контроль ГМО в пищевой продукции», «Современные экспресс-методы оценки безопасности пищевых продуктов» студентам предлагаются курсы «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Системы радиочастотной идентификации в научных исследованиях», а также авторский курс «Стратегии вывода на рынок инновационных технологий пищевой продукции», разработанный профессором Высшей школы сервиса и торговли СПбПУ Светланой БОЖУК.

Практические задания магистранты будут выполнять в лабораториях Политеха «Прикладная биотехнология», [«Техническая микробиология»](#), «Химия и методы анализа» и «Контроль качества пищевой продукции». *«Современная база лабораторных практикумов позволит обеспечить приобретение студентами практических навыков работы на высокотехнологичном аналитическом оборудовании, с применением методов УФ- и ИК-спектроскопии, высокоэффективной жидкостной хроматографии, конфокальной микроскопии»*, – комментирует Юлия БАЗАРНОВА, научный руководитель программы «Биологическая безопасность продовольственного сырья», директор Высшей школы биотехнологий и пищевых производств СПбПУ.

Магистерская программа «Биологическая безопасность продовольственного сырья» реализуется совместно с Федеральным научным центром пищевых систем им. В.М. Горбатова, который находится в Москве и выступает в качестве основной базы практики магистрантов. Среди организаций-партнеров также можно выделить: Всероссийский институт генетических ресурсов растений имени Н.И. Вавилова (ВИР), Всероссийский научно-исследовательский институт сельскохозяйственной микробиологии, Агрофизический научно-исследовательский институт.

Производственную практику и стажировки магистранты смогут проходить не только в перечисленных организациях, но и в производственных лабораториях контроля качества, которые функционируют на площадках промышленных партнеров, среди которых компании «АНГСТРЕМ Трейдинг» и «Иней».

Выпускники магистерской программы научатся проводить лабораторные исследования, осуществлять производственный контроль качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции, разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности.

Для поступления на магистерскую программу «Биологическая безопасность продовольственного сырья» нужно сдать междисциплинарный экзамен. Он

состоит из теста и собеседования по результатам оценки портфолио, которое отражает достижения в научной и практической деятельности абитуриента. *«Ограничений для поступления нет, но мы рекомендуем поступать на программу выпускникам бакалавриата, имеющим образование по направлениям 19.00.00 “Промышленная экология и биотехнологии”, а также специалистам, имеющим опыт работы в области проведения лабораторных исследований сырья и готовой пищевой продукции»*, – подчеркнула к.т.н., доцент Наталья БАРСУКОВА, руководитель образовательных программ магистратуры Высшей школы биотехнологий и пищевых производств.

Материал подготовлен Высшей школой биотехнологий и пищевых производств СПбПУ

Дата публикации: 2020.07.16

[>>Перейти к новости](#)

[>>Перейти ко всем новостям](#)