

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.07.2026 10:42:30

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



А.В. Косов

2026г.

Календарный график
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Биотехнологии в пищевой промышленности: от сырья к функциональным продуктам»

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни занятий				
			1	2	3	4	5
1	Основные тенденции в области биотехнологий для пищевой промышленности.	4	4				
2	Основы рационального питания.	4	4				
3	Продукты общего и специализированного назначения.	4		4			
4	Продукты биотехнологического производства	4		4			
5	Состав компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, рыбы. Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.	8			8		
6	Органическое сырьё в проектировании функциональных продуктов	4				4	
7	Органическое производство	6				4	2
	Итоговая аттестация	2					2
	Всего часов	36	8	8	8	8	4