

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.07.2026 10:12:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae



## Календарный график

### дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Современные биотехнологии растительного и животного сырья для функционального питания»

| №<br>п/п | Тема занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Всего<br>часов | Дни занятий |          |          |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|----------|----------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                | 1           | 2        | 3        |
| 1        | Принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом. Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости.                                                                                                                   | 4              | 4           |          |          |
| 2        | Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами.                                                                                | 4              | 4           |          |          |
| 3        | Понятие о сбалансированности продуктов питания по основным макро- и микронутриентам. Придание продуктам заданных качественных характеристик. Способы прогнозирования качества продуктов питания.                                                                                                           | 4              |             | 4        |          |
| 4        | Основные нормативно-законодательные требования к составу и свойствам функциональных и специализированных продуктов питания                                                                                                                                                                                 | 2              |             | 2        |          |
| 5        | Технология и контроль производства БАВ, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий функциональных продуктов питания.                                                                                                                                                               | 2              |             | 2        |          |
| 6        | Методы определения содержания основного вещества в готовых БАВ, активности действующего вещества в готовом биотехнологическом препарате; определять содержание клеток продуцента в продуктах, полученных с помощью микроорганизмов.                                                                        | 2              |             |          | 2        |
| 7        | Оценка качества и безопасность продукции функционального и персонального значения. Значение декларирования пищевых продуктов и ее роль при продвижении продукции на продовольственном рынке, подготовка документов и оформление результатов. Разработка технических условий (ТУ) на новые пищевые продукты | 4              |             |          | 4        |
|          | Итоговая аттестация                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2              |             |          | 2        |
|          | <b>Всего часов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>24</b>      | <b>8</b>    | <b>8</b> | <b>8</b> |