

Калининградский государственный технический университет

Институт агроинженерии и пищевых систем

## **Создание и обеспечение безопасности БАД к пище, пищевых добавок, продуктов функционального, специализированного и персонализированного питания**

Дополнительная профессиональная программа  
(повышение квалификации)

*Обучение в течение всей жизни - это необходимость,  
обеспечивающая востребованность на рынке труда*





## **Основные характеристики программы:**

**Объем программы:** 72 ак. часа

**Продолжительность обучения:** 2 недели

**Документ об окончании:** Удостоверение о повышении квалификации

**Форма обучения:** Очная с применением дистанционно-образовательных технологий

**Режим занятий:** Без отрыва от работы

**Программа соответствует профессиональным стандартам:**

«26.024 Специалист в области биотехнологии биологически активных веществ»

## Для кого эта программа?

Наш курс подойдет начинающим специалистам, имеющим небольшой опыт работы в области создания продуктов питания из растительного сырья, продуктов питания животного происхождения, а также БАД к пище.

## Требования к поступающим и начальная подготовка:

Высшее (бакалавриат или специалитет) образование по специальностям «Биотехнология», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технология продуктов питания животного происхождения».



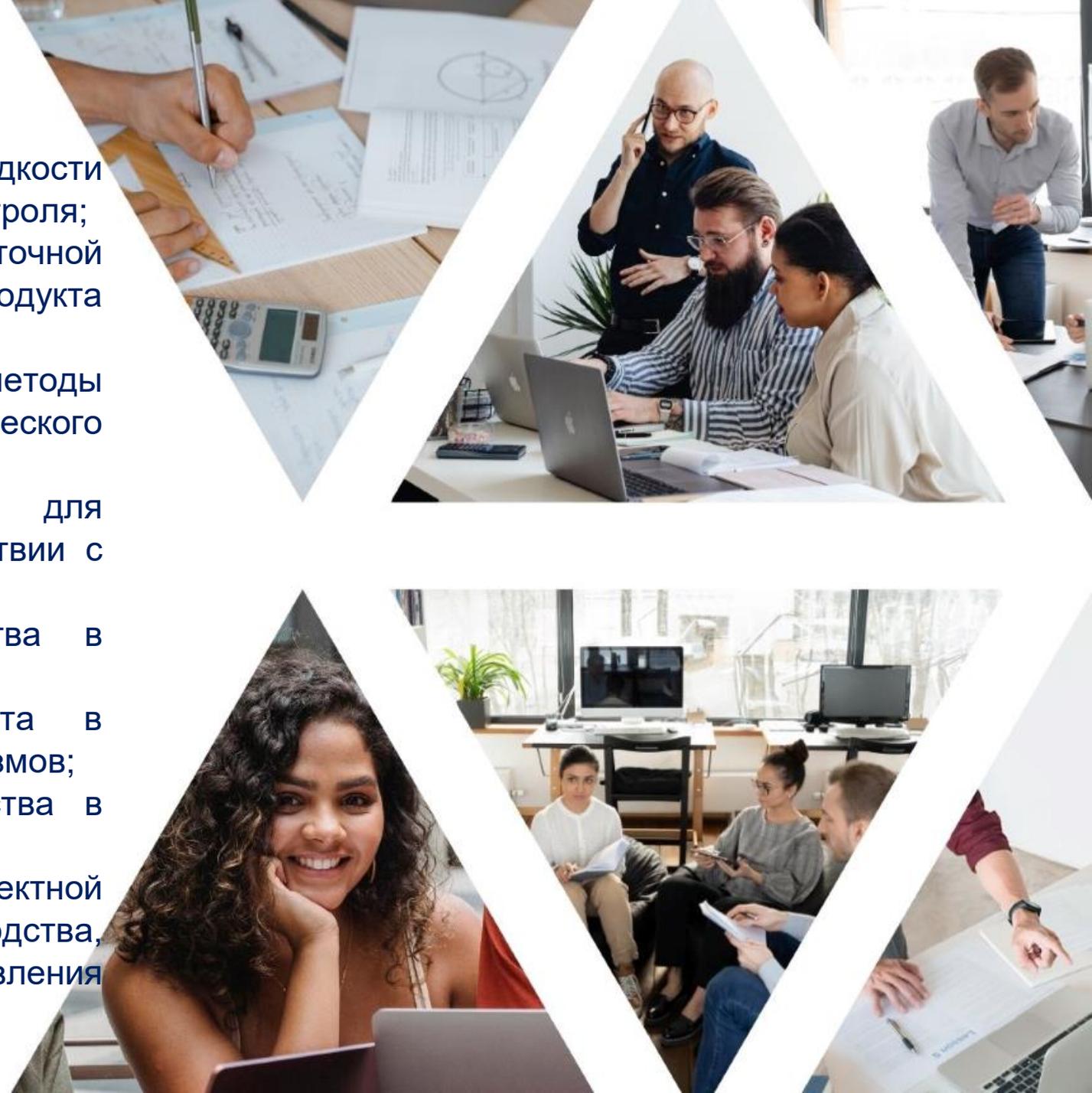
## После прохождения обучения Вы будете уметь:

- ☞ отбирать образцы микроорганизмов, клеток растений из природной среды;
- ☞ производить посев биологического материала с целью получения накопительной культуры для проведения биотехнологического процесса;
- ☞ производить работы по размножению и выращиванию посевного материала для биотехнологического процесса получения БАВ;
- ☞ производить пересев инокулянта с целью выделения чистой культуры штамма микроорганизма-продуцента для проведения биотехнологического процесса;
- ☞ проверять однородность чистой культуры штамма микроорганизма-продуцента по морфологическим и физиологическим признакам;
- ☞ производить работы по восстановлению лиофилизированной эталонной культуры и поддерживать ее жизнеспособность;



# После прохождения обучения Вы будете уметь:

- ✎ производить отбор образцов культуральной жидкости для биохимического и микробиологического контроля;
- ✎ производить работы по разрушению клеточной оболочки и выделению целевого продукта биотехнологического производства;
- ✎ применять экстракционные и ионообменные методы для очистки целевого продукта биотехнологического производства от примесей;
- ✎ производить анализ качества сырья для биотехнологического производства в соответствии с регламентом;
- ✎ определять содержание основного вещества в готовых БАВ;
- ✎ определять содержание клеток продуцента в продуктах, полученных с помощью микроорганизмов;
- ✎ определять активность действующего вещества в готовом биотехнологическом препарате;
- ✎ анализировать причины появления дефектной продукции биотехнологического производства, производить расчет вероятности факторов появления и значений последствий;



## После прохождения обучения Вы будете уметь:

- 🔍 разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- 🔍 контролировать правильность выполнения биотехнологических операций производства БАВ;
- 🔍 контролировать выполнение анализов качества продукции биотехнологического производства;
- 🔍 исследовать данные по вопросам качества биотехнологической продукции;
- 🔍 контролировать выполнение мероприятий по улучшению качества БАВ;
- 🔍 организовывать разработку политики в области безопасности выпускаемой биотехнологической продукции совместно с подразделениями организации;
- 🔍 анализировать отечественный и зарубежный опыт в области технологий получения БАВ;
- 🔍 производить работы по усовершенствованию технологий получения БАВ;
- 🔍 разрабатывать мероприятия внедрения новых биотехнологий получения БАВ в производство.



## Содержание программы

**Модуль 1.** Физиологические основы питания. Принципы рационального питания. БАД к пище, пищевые добавки, продукты функционального и специализированного питания. Требования российского законодательства.

**Модуль 2.** Нутрицевтики и парафармацевтики на основе сырья животного и растительного происхождения: состав, классификация, биоактивные свойства. БАД геропротекторного действия. БАД-эубиотики. Тренды FoodTech.

**Модуль 3.** Персонализированное питание – современный тренд. Генезис понятийного аппарата. Тренды, способствующие развитию направления. «Омиксные» науки. Нутригеномика и нутригенетика.

**Модуль 4.** Современные методы контроля качества и безопасности БАД к пище, пищевых добавок, продуктов функционального, специализированного и персонифицированного питания. Система обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР.

# Авторы и преподаватели



Дышлюк Любовь Сергеевна  
Доктор технических наук (специальность 03.01.06), доцент

Область интересов: выделение биологически активных веществ из растительных объектов, создание функциональных продуктов питания и БАД к пище на основе растительного сырья, получение биоразлагаемых полимерных материалов, биотехнологическая переработка отходов растительного и животного происхождения, изучение биотехнологического потенциала микроорганизмов, выделенных из природных источников.

Мотивация для создания данного курса: желание поделиться своими знаниями и опытом.

Узнать подробности и  
записаться в ближайшую группу  
(или индивидуальное обучение)  
Вы можете обратившись по телефону -

## Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-52

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб.411Г

e-mail: [cdo@klgtu.ru](mailto:cdo@klgtu.ru)

сайт: [www.klgtu.ru](http://www.klgtu.ru)

