

«Утверждаю»

Заместитель директора

по информатизации и развитию

Института холода и биотехнологий

Университета ИТМО

А.Г. Волков

2014 г.

График

проведения курсов повышения квалификации преподавателей ВУЗов
в период сентябрь-декабрь 2014 г.

№ п/п	Наименование программ повышения квалификации	Дата проведения
Сентябрь		
1.	Разработка учебного терминала	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
2.	Разработка виртуального практикума для дистанционного обучения	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
3.	Разработка современных компьютерных учебников	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
4.	Применение СДО (системы дистанционного обучения) «Moodle» в учебном процессе	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
5.	Теоретические основы производства продуктов питания	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
6.	Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
7.	Основные направления развития пищевой биотехнологии	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
8.	Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
9.	Управление качеством продуктов специального, лечебного и профилактического питания	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
10.	Актуальные проблемы пищевой биотехнологии	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
11.	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
12.	Биотехнология продуктов из вторичного молочного сырья	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
13.	Теоретические основы биотехнологии	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
14.	Современные подходы к оптимизации биотехнологических процессов	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
15.	Научные основы молекулярной биотехнологии	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
16.	Современные проблемы биотехнологии	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
17.	Управление качеством продукции биотехнологических и пищевых производств	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
18.	Современные методы контроля качества вторичного сырья животного происхождения и продуктов на его основе	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.

ЗАЯВКА

на обучение по программе повышения квалификации преподавателей в
федеральном государственном автономном образовательном учреждении
высшего образования

«Санкт-Петербургском национальном исследовательском университете
информационных технологий, механики и оптики»
Институте холода и биотехнологий

Фамилия, имя, отчество _____

Дата и год рождения _____

Ученые степень и звание _____

Должность _____

Кафедра _____

Преподаваемые дисциплины _____

Домашний адрес и телефон, E-mail _____

Наименование программы повышения квалификации _____

Период обучения с _____ по _____

Реквизиты: (желательно прилагать отдельным файлом в формате Word)

полное наименование учебного заведения: _____

юридический адрес: _____

банковские реквизиты: _____

Ректор (проректор)

М.П.

(Ф.И.О.)

Главный бухгалтер

(Ф.И.О.)

Исполнитель – Ф.И.О., телефон, e-mail

	в пищевой промышленности	21.12.2014 г.
31.	Химия и технология виноградных вин (актуальные проблемы)	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
32.	Инновационные технологии пива	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
33.	Санитария и гигиена предприятий общественного питания	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
34.	Управление транспортной логистикой на предприятиях общественного питания	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
35.	Современные ресурсосберегающие технологии консервирования пищевых продуктов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
36.	Передовые технологии консервирования пищевых продуктов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
37.	Биохимические основы холодильной технологии пищевых продуктов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
38.	Стандартизация и сертификация сырья и продуктов общественного питания (нормативно- правовое регулирование)	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
39.	Актуальные проблемы биотехнологии ферментных препаратов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
40.	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.

Обучение по программе повышения квалификации включает:

- учебные занятия по программе;
- посещение учебных занятий профессоров профильных кафедр;
- знакомство с тематикой и организацией научно-исследовательских работ на профильных кафедрах;
- индивидуальные консультации;
- комплект раздаточных и информационных материалов;
- посещение одного из передовых предприятий пищевой промышленности г.Санкт-Петербурга.

Директор Центра дополнительного профессионального образования Института холода и биотехнологий
Университета ИТМО, профессор



А.С. Скобун

4.	Научные основы пищевой энзимологии	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
5.	Биотехнология пищевых продуктов функционального назначения (актуальные проблемы)	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
6.	Технохимический и микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности (состояние и перспективы)	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
7.	Исследование процессов метаболизма в пищевом сырье	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
8.	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
9.	Современные проблемы экологической безопасности сырья и пищевой продукции	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
10.	Теория и практика дегустации напитков	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
11.	Медико-биологические основы создания продуктов специального, лечебного и профилактического питания	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
12.	Современные методы оптимизации биотехнологических процессов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
13.	Высокоэффективные технологии охлаждения, замораживания и хранения растительного сырья	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
14.	Наноматериалы в общей и холодильной технологии пищевых продуктов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
15.	Научные основы хранения растительного сырья	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
16.	Современные методы исследования мяса и мясных продуктов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
17.	Передовые технологии мясных деликатесов и сырокопченых колбас	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
18.	Разработка и применение в учебном процессе виртуальных лабораторных работ по направлению «Технология молока и молочных продуктов»	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
19.	Разработка современных компьютерных учебников	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
20.	Разработка учебного терминала	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
21.	Разработка виртуального практикума для дистанционного обучения	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
22.	Научные основы производства хлеба, мучнистых кондитерских и макаронных изделий	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
23.	Современные методы диагностики болезней хлеба, сахаристых изделий и макаронных изделий	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
24.	Пищевые и функциональные добавки в рыбной отрасли: состояние и перспективы их применения	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
25.	Совершенствование технологий производства продуктов питания из гидробионтов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
26.	Способы получения и использования рыбной муки (передовые технологии)	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
27.	Передовые технологии хранения и переработка рыбы	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
28.	Биотехнология молочных продуктов нового поколения	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
29.	Инновации в биотехнологии	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
30.	Применение пищевых и биологически активных добавок	12.12.2014 г.

18.	Современные методы исследования бродящих мучных полуфабрикатов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
19.	Инновационные технологии и направления развития ассортимента хлебобулочных изделий	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
20.	Современные технологии производства рыбных колбас	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
21.	Новые упаковочные материалы и среды хранения гидробионтов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
22.	Передовые технологии сушеных и вяленых гидробионтов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
23.	Управление качеством продуктов из гидробионтов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
24.	Управление качеством сырого молока	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
25.	Управление качеством продуктов специального назначения на молочной основе	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
26.	Биотехнология слабоалкогольных и безалкогольных напитков	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
27.	Научные основы производства виноградных вин и сидра	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
28.	Современные методы контроля сырья и безопасности пищевых продуктов в производстве напитков брожения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
29.	Реология пищевых биотехнологических систем	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
30.	Биотехнология заквасок и бактериологических концентратов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
31.	Научные основы способов культивирования микроорганизмов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
32.	Биокинетика в общей и холодильной технологии пищевых продуктов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
33.	Биохимические основы консервирования пищевых продуктов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
34.	Новые упаковочные материалы для холодильного хранения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
35.	Передовые технологии хранения и переработки тропических и субтропических культур	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
36.	Проблемы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
37.	Разработка виртуального практикума для дистанционного обучения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
38.	Разработка современных компьютерных учебников	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
39.	Разработка учебного терминала	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
40.	Применение СДО(системы дистанционного обучения) «Moodle» в учебном процессе	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
Декабрь		
1.	Теоретические основы производства продуктов питания	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
2.	Научные основы производства ферментативных препаратов	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.
3.	Биохимические и физико-химические основы переработки растительного сырья	12.12.2014 г. 21.12.2014 г.

32.	Химия и технология безалкогольных напитков (актуальные проблемы)	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
33.	Современные методы исследования сырья и продуктов общественного питания	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
34.	Научные основы биотехнологии продуктов переработки зерна	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
35.	Ресурсосберегающие технологии в производстве хлебобулочных изделий	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
36.	Теоретические основы производства продуктов питания	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
37.	Разработка и применение в учебном процессе виртуальных лабораторных работ по направлению «Технология молока и молочных продуктов».	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
38.	Разработка современных компьютерных учебников	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
39.	Разработка виртуального практикума для дистанционного обучения	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
40.	Разработка учебного терминала	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.

Ноябрь

1.	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Разработка и внедрение системы ХАССП	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
2.	Биохимические и физико-химические процессы в продуктах животного происхождения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
3.	Научные основы биотехнологической модификации свойств пищевого сырья	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
4.	Научные основы биотрансформации пищевых систем	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
5.	Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
6.	Научные основы биотехнологии продуктов из вторичного молочного сырья	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
7.	Современные направления промышленной переработки вторичного молочного сырья	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
8.	Теплофизические основы термообработки продуктов растительного и животного происхождения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
9.	Актуальные проблемы пищевой химии продуктов животного происхождения	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
10.	Проблемы биологической безопасности продуктов питания	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
11.	Основные направления биотехнологии пробиотиков и пробиотических продуктов	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
12.	Современные технологии производства колбасных изделий, сосисок, сарделек	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
13.	Биохимические и физико-химические процессы в мясе и мясных продуктах	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
14.	Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий на предприятии малой и средней производительности	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
15.	Ресурсосберегающие технологии в производстве кондитерских изделий	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
16.	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного производства	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.
17.	Физико-химические и биохимические основы производства полуфабрикатов и кулинарной продукции	21.11.2014 г. 30.11.2014 г.

5.	Мембранные процессы в биотехнологии	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
6.	Барьерные факторы в технологии хранения пищевого сырья и продуктов питания	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
7.	Научные основы пищевой комбинаторики	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
8.	Ферментативные процессы в пищевых продуктах (актуальные проблемы)	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
9.	Общая химическая технология и мембранные процессы в биотехнологии	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
10.	Реология пищевых биотехнологических систем	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
11.	Современные средства и методы экспериментальных исследований в пищевой биотехнологии	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
12.	Научные основы создания продуктов функционального назначения	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
13.	Современное технологическое оборудование для переработки вторичных ресурсов животного происхождения	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
14.	Современные технологии хранения продуктов животного происхождения	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
15.	Нанотехнологии и специальные материалы в пищевой промышленности	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
16.	Современные методы контроля качества продуктов животного происхождения	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
17.	Микробиологическая безопасность сырья пищевых систем	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
18.	Микробиология мяса и мясных продуктов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
19.	Научные основы культивирования микроорганизмов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
20.	Передовые технологии копчения мяса и мясопродуктов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
21.	Управление качеством продуктов из гидробионтов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
22.	Передовые технологии получения БАВ и БАД из гидробионтов.	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
23.	Новые сырьевые источники в рыбной промышленности и пути их переработки	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
24.	Управление качеством продуктов специального, лечебного и профилактического питания на молочной основе	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
25.	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
26.	Технология комбинированных продуктов на молочной основе	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
27.	Новые методы исследования свойств сырья и молочных продуктов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
28.	Биоконверсия вторичных ресурсов при переработке молока	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
29.	Биотехнология алкогольных напитков	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
30.	Актуальные вопросы технологии производства пива на заводах малой и средней производительности	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
31.	Научные основы биотехнологии производства дрожжей	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.

19.	Биоконверсия белковых систем, липидов и углеводов в пищевых продуктах	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
20.	Микробиологические процессы в технологии пищевых продуктов животного происхождения	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
21.	Микробиологические процессы в переработке растительного сырья	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
22.	Современные технологии хранения продуктов растительного происхождения	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
23.	Теоретические основы холодильной обработки и хранения пищевого сырья и продуктов питания	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
24.	Современные специальные технологии охлаждения, замораживания и хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
25.	Передовые технологии глубокой переработки мяса птицы	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
26.	Новые методы контроля качества колбас и мясных полуфабрикатов	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
27.	Реологические свойства мяса и мясопродуктов и их целенаправленное изменение	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
28.	Разработка новых видов продуктов питания из нерыбных объектов промысла	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
29.	Современные подходы в создании функциональных продуктов питания на рыбной основе	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
30.	Малоотходные технологии переработки гидробионтов	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
31.	Современное состояние и перспективные направления развития молочной промышленности	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
32.	Передовые технологии производства продуктов на молочной основе с использованием растительных жиров	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
33.	Современные технологии мучнистых кондитерских изделий	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
34.	Научные основы производства крепких алкогольных напитков	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
35.	Современные технологии и оборудование в производстве напитков	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
36.	Химия и технология кваса (актуальные проблемы)	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
37.	Современные методы контроля показателей качества и безопасности в производстве хлебобулочных и макаронных изделий	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
38.	Передовые технологии производства полуфабрикатов и кулинарной продукции	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
39.	Современные технологии и ассортимент продуктов переработки зерна	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
40.	Дегустационный анализ продовольственных продуктов	26.09.2014 г. 05.10.2014 г.
Октябрь		
1.	Научные основы физико-химической переработки пищевого сырья	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
2.	Актуальные проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
3.	Научные основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.
4.	Научные основы биотехнологической модификации свойств пищевого сырья	24.10.2014 г. 02.11.2014 г.