**Кафедра химии и пищевой технологии**

**им. профессора В.В. Тутуриной**

**Программа «Промышленная биотехнология»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вторник 29.03.2022 года (День первый)** | | |
| **10.00 – 11.30** | Лекция «Необходимость жёсткого контроля  безопасности пищи» |  |
| **11.45 – 13.00** | Лабораторный практикум «Химический анализ  пищевых продуктов» |  |
| **Среда 30.03.2022 года (День второй)** | | |
| **10.00 – 11.30** | Мастер-класс «Изготовление карамели», |  |
| **11.45 – 13.00** | Лекция «Биотехнологические процессы  при переработки сырья» |  |
| **Четверг 31.03.2022 года (День третий)** | | |
| **10.00 – 11.30** | Мастер-класс «Органолептические методы  контроля биотехнологического процесса», |  |
| **11.35 – 13.00** | Лекция «Пищевая микробиология» |  |