**ПРОГРАММА ИНЖЕНЕРНОЙ ШКОЛЫ**

**«БИОТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

|  |
| --- |
| **29 октября 2019 года (День первый)** |
| **11.30 – 13.00** | Лекция Супрун Натальи Петровны, аспирантки 2-го курса специальности «Промышленная экология и биотехнология» погружение в специальность «энолог,сомелье, кавист»;1. «Исторические факты возникновения специальности энолог,сомелье, кавист»; 2. Современные достижения науки энология, энотерапия. | **Е213** |
| **13.05 – 13.30** | Обед |  |
| **13.30 – 15.00** | Мастер-класс «Секреты сомелье», «Молекулярная кухня» | **Е213** |
| **30 октября 2019 года (День второй)** |
| **10.00 – 11.25** | Лекция «Пищевая микробиология»Лозовая Татьяна Сергеевна, кандидат биологических наук, доцент кафедры химии и пищевой технологии им. профессора В.В. Тутуриной | **Б010** |
| **11.35 – 13.00** | Лекция «Биотехнологические процессы при переработки сырья»Мякина Ирина Анатольевна, кандидат химических наук, доцент кафедры химии и пищевой технологии им. профессора В.В. Тутуриной  | **Е201** |
| **13.05 – 13.30** | Обед |  |
| **13.30 – 15.00** | Лабораторный практикум «Методы техно-химического контроля при биотехнологической переработке сырья»Мякина Ирина Анатольевна, кандидат химических наук, доцент кафедры химии и пищевой технологии им. профессора В.В. Тутуриной  | **Е201** |
| **31 октября 2019 года (День третий)** |
| **10.00 – 11.25** | Лекция «Необходимость жёсткого контроля безопасности пищи»Кузнецова Ольга Владимировна, кандидат химических наук, доцент кафедры химии и пищевой технологии им. профессора В.В. Тутуриной  | **Д304** |
| **11.35 – 13.00** | Лабораторный практикум «Химический анализ пищевых продуктов» Кузнецова Ольга Владимировна, кандидат химических наук, доцент кафедры химии и пищевой технологии им. профессора В.В. Тутуриной | **Д304** |