

ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

2026

НА БАЗЕ РУП «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ»

Дата	Наименование обучения	Формат	Документ	Программа
12-13 февраля 2026 года	Физико-химические методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов: теоретические основы и практическое применение	Обучающий курс 2 дня (16 часов)	Сертификат об обучении	
16-20 февраля 2026 года	Школа технолога консервного производства	Курсы повышения квалификации 5 дней (36 часов) (Совместно с БГТУ)	Удостоверение о повышении квалификации	
24-27 марта 2026 года	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	Обучающий курс 4 дня (30 часов)	Сертификат об обучении	
6-10 апреля 2026 года	Курсы повышения квалификации по подготовке отобранных испытателей по продукции спиртового производства и спиртным напиткам (с приглашением специалистов ВНИИТБТ, г. Москва)	Курсы повышения квалификации 5 дней (36 часов) (Совместно с БГТУ)	Удостоверение о повышении квалификации (сертификат отобранного испытателя)	
22-24 апреля 2026 года	Газовая хроматография: теоретические основы и практическое применение	Обучающий курс 2 дня (16 часов)	Сертификат об обучении	
12-15 мая 2026 года	Органолептический (сенсорный анализ) в контроле качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	Обучающий курс 4 дня (28 часов)	Сертификат об обучении (сертификат отобранного испытателя)	
23-30 мая 2026 года	Технология производства и органолептический профиль коньяков и виноградных вин Узбекистана	Выездное обучение с посещением предприятий Узбекистана Обучающий курс 5 дней (36 часов)	Сертификат об обучении	Программа в разработке
16-19 июня 2026 года	Проведение испытаний сырья и пищевых продуктов методом ИФА	Обучающий курс 2 дня (16 часов)	Сертификат об обучении	
22-25 сентября 2026 года	Органолептический (сенсорный анализ) в контроле качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	Обучающий курс 4 дня (28 часов)	Сертификат об обучении	

Дата	Наименование обучения	Формат	Документ	Программа
22-23 октябрь 2026 года	Определение содержания токсичных элементов и элементного состава пищевых продуктов и продовольственного сырья	Обучающий курс 2 дня (16 часов)	Сертификат об обучении	
24-27 ноябрь 2026 года	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	Обучающий курс 4 дня (30 часов)	Сертификат об обучении	
2-3 декабря 2026 года	Актуальные вопросы модернизации оборудования и совершенствования технологий производства крахмала	Семинар 2 дня (18 часов)	Сертификат об обучении	Программа в разработке
14-18 декабря 2026 года	Школа технологов кондитерского и масложирового производства	Курсы повышения квалификации 5 дней (36 часов)	Удостоверение о повышении квалификации	

ОТДЕЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ — ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СТАЖИРОВКИ

По запросу мы проводим целевые индивидуальные стажировки. Данный формат позволяет адаптировать программу под конкретные задачи и обеспечивает максимально углублённую проработку выбранной тематики под руководством специалиста центра по продовольствию. Предварительную заявку можно направить на npc.prod@yandex.ru.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ ТЕМ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ СТАЖИРОВОК РАЗМЕЩЁН НА НАШЕМ САЙТЕ

КОНТАКТЫ:



РУП “НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НАН БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ”

[NPC.PROD@YANDEX.RU](mailto:npc.prod@yandex.ru)
+375 44 773 98 62

