

**Институт
повышения квалификации
и переподготовки кадров**



**Министерство образования
Республики Беларусь**

**учреждение образования
“Белорусский государственный университет
пищевых и химических технологий”**

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Институт повышения квалификации и переподготовки кадров является одним из ведущих институтов системы дополнительного образования взрослых в пищевой, перерабатывающей и химической промышленности. Институт располагает современной учебной и лабораторной базой.

Профессорско-преподавательский состав имеет большой опыт практической работы.



ИНСТИТУТ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ОБУЧЕНИЕ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРОГРАММАМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ:

- образовательная программа переподготовки руководящих работников и специалистов, имеющих высшее образование (переподготовка);
- образовательная программа стажировки руководящих работников и специалистов;
- образовательная программа повышения квалификации руководящих работников и специалистов, имеющих высшее или среднее специальное образование (повышение квалификации);
- образовательные программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих (служащих);
- образовательная программа обучающих курсов (семинаров, тренингов, вебинаров и др.).

Справки по телефонам
+375 (222) 63-18-45, +375 (222) 63-92-70.

ПЕРЕПОДГОТОВКА НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Образовательная программа переподготовки руководящих работников и специалистов направлена на присвоение новой квалификации на уровне высшего образования. Рассчитана на людей разного возраста и позволяет в короткий срок получить необходимые знания для осуществления нового вида профессиональной деятельности.

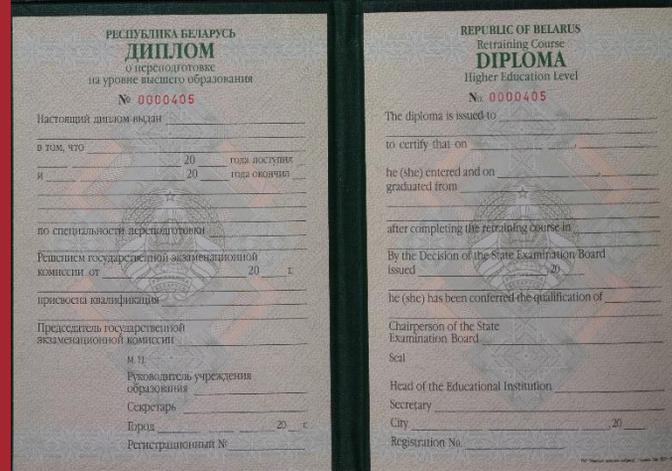
На переподготовку зачисляются лица, имеющие высшее образование.



Лицам, прошедшим обучение, выдается ДИПЛОМ О ПЕРЕПОДГОТОВКЕ НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ:
дневная форма 6–9 месяцев, вечерняя форма 10–17 месяцев, заочная и заочная (дистанционная) форма 18–22 месяца.

Начало занятий – МАРТ, СЕНТЯБРЬ.



ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ:
заявление; копия документа о высшем образовании и копия выписки оценок; копия паспорта (стр. 30–32); 3 фотографии размером 3x4 см.

Документы могут быть представлены лично, по факсу, по почте, по e-mail: irk@bgut.by.

Справки по телефонам:

+375 (222) 63-18-45,

+375 (222) 63-92-70.

Факс: +375 (222) 63-18-45,

+375 (222) 63-92-70.

ПЕРЕПОДГОТОВКА НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РЕАЛИЗУЕТСЯ В ОЧНОЙ (ДНЕВНОЙ И ВЕЧЕРНЕЙ), ЗАОЧНОЙ И ЗАОЧНОЙ (ДИСТАНЦИОННОЙ) ФОРМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ (КВАЛИФИКАЦИЯМ):

- бухгалтерский учет и контроль в промышленности (БУХГАЛТЕР-ЭКОНОМИСТ);
- коммерческая деятельность на рынке товаров потребительского спроса (ЭКОНОМИСТ);
- промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов (ИНЖЕНЕР-ЭКОЛОГ);
- сертификация и управление качеством (СПЕЦИАЛИСТ ПО КАЧЕСТВУ);
- технология бродильных производств и виноделия (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология химических волокон (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология хранения и переработки молока и молочных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов (ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ);
- финансы (ФИНАНСИСТ);
- экономика и управление на предприятии промышленности (ЭКОНОМИСТ-МЕНЕДЖЕР);
- экспертиза товаров народного потребления (ТОВАРОВЕД-ЭКСПЕРТ);
- проектирование программного обеспечения информационных систем (ПРОГРАММИСТ-АНАЛИТИК)

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ

Повышение квалификации и стажировка проводятся по актуальным для руководящих работников и специалистов вопросам. Занятия проводят высококвалифицированные преподаватели, имеющие большой педагогический опыт, при необходимости привлекаются ведущие преподаватели зарубежных вузов, сотрудники органов государственного управления, специалисты успешно действующих белорусских и зарубежных предприятий. В программы обучения включено посещение ведущих отраслевых предприятий Республики Беларусь.

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА ПРОВОДЯТСЯ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ:

дошкольное, школьное и общественное питание; зерноперерабатывающая, комбикормовая, кондитерская, ликероводочная, макаронная, молочная, мясная, плодовоовощная, пивоваренная, пивобезалкогольная, спиртовая, хлебопекарная, химическая промышленности; производство пищевых концентратов, плодово-ягодных и виноградных вин.



Лицам, прошедшим обучение, выдается **СЕРТИФИКАТ, СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ, СВИДЕТЕЛЬСТВО О СТАЖИРОВКЕ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ И СТАЖИРОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ



ТЕМАТИКА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ:

- современные технологии и оборудование пищевых, перерабатывающих и химических производств; предприятий общественного питания;
- автоматизация технологических процессов и производств;
- автоматизированная обработка учетно-аналитической документации с использованием программы 1С: Предприятие;
- микробиологические и физико-химические методы анализа;
- аккредитация пищевых лабораторий;
- ответственные за исправное состояние и безопасную эксплуатацию оборудования, работающего под избыточным давлением, технических устройств аммиачных холодильных установок, трубопроводов и трубопроводной арматуры аммиачных холодильных установок;
- обеспечение взрыво- и пожаробезопасности на предприятиях по хранению и переработке зерна при монтаже и эксплуатации технологического оборудования и при проведении технологических процессов.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА, ПЕРЕПОДГОТОВКА И ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ РАБОЧИХ (СЛУЖАЩИХ)

Организуется набор групп по профессиям: кондитер, оператор электронно-вычислительных машин, пекарь, повар, машинист холодильных установок.

Возможна организация обучения и по другим профессиям по требованию заказчика.



К проведению занятий привлекаются преподаватели МГУП, ведущие специалисты предприятий и организаций, в том числе из других стран.

Лицам, прошедшим обучение, присваивается **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ РАЗРЯД ПО ПРОФЕССИИ** и выдается **СВИДЕТЕЛЬСТВО ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА**.



ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ – от 2 недель до 6 месяцев.

Обучение осуществляется в очной форме получения образования

Производственное обучение может осуществляться без отрыва от производства.

Документы могут быть представлены лично, по почте, по e-mail: ipk@bgut.by.

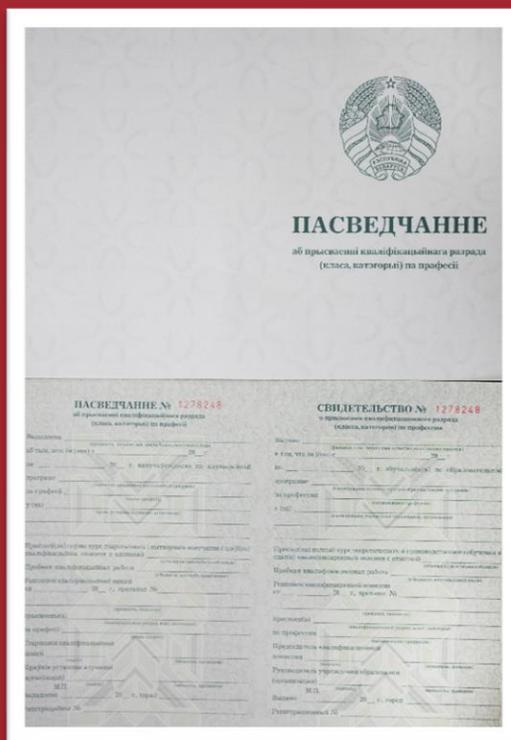
Справки по телефонам: +375 (222) 63-18-45, 63-92-70.

ОБУЧАЮЩИЕ КУРСЫ

Обучающие курсы созданы для организации обучения всех желающих. Популярностью пользуются курсы «Основы декорирования блюд и карвинга», а также обучающие курсы «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов», «Бариста».



Лицам, прошедшим обучение, выдается **СЕРТИФИКАТ И СПРАВКА ОБ ОБУЧЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**



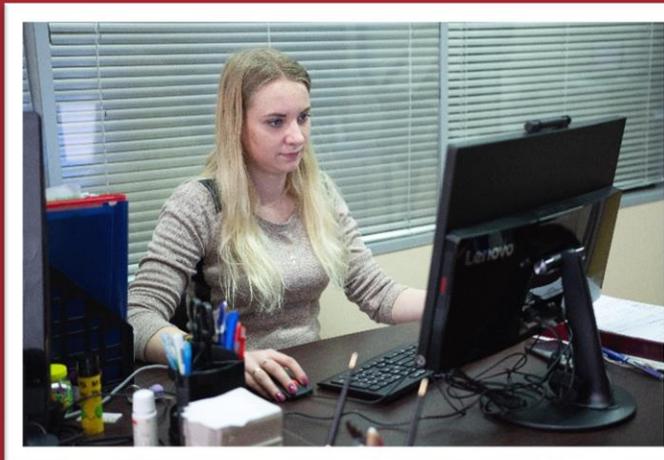
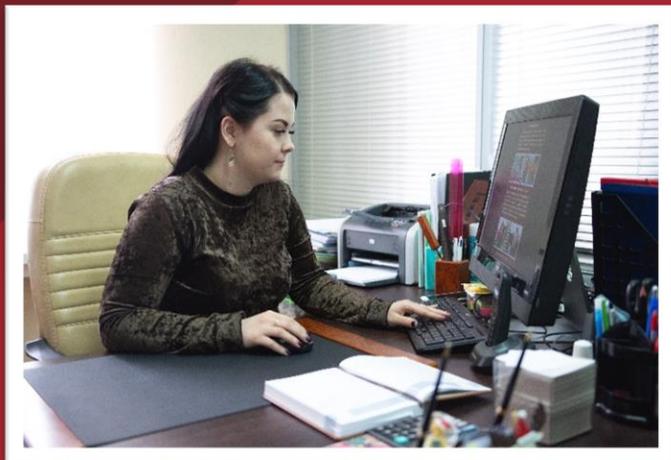
ОБУЧАЮЩИЕ КУРСЫ

Обучающие курсы могут быть организованы по любым тематикам, предложенным организациями, в том числе выездные на базе заказчика, для специалистов предприятий пищевой и химической промышленности, объектов общественного питания и торговли.



ОБУЧЕНИЕ ПРОВОДИТСЯ ТАКЖЕ ПО ПРОГРАММАМ:

1С: Предприятие; иностранные языки; интернет-технологии; компьютерная грамотность; создание обучающих видеофильмов, роликов, аудиокниг, электронных учебников; современные информационные технологии, компьютерная графика (AutoCad, CorelDraw, Photoshop, Visio).



Справки по телефону +375 (222) 63-92-70.

ЦЕНТР ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА:

- организация дистанционного обучения по специальностям переподготовки:
- ✓ Бухгалтерский учет и контроль в промышленности;
- ✓ Коммерческая деятельность на рынке товаров народного потребления;
- ✓ Экономика и управление на предприятии промышленности;
- ✓ Финансы;
- ✓ Экспертиза товаров народного потребления
- ✓ Сертификация и управление качеством
- ✓ Технология химических волокон
- ✓ Технология производств хлебопекарной, макаронной, кондитерской продукции и пищевых концентратов
- ✓ Промышленная экология и рациональное использование природных ресурсов.



Лицам, прошедшим обучение, выдается **ДИПЛОМ О ПЕРЕПОДГОТОВКЕ НА УРОВНЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗЦА.**

ЦЕНТР ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА:

- формирование системы научно-образовательного партнерства с вузами и другими организациями ближнего и дальнего зарубежья;
- участие студентов, магистрантов, аспирантов в международных конкурсах (дистанционно);
- организация международных научных online-семинаров, мастер-классов, online-тренингов, вебинаров, online-конференций с участием ученых и специалистов Республики Беларусь, Республики Казахстан, Республики Узбекистан, Республики Польша, Литвы, Российской Федерации, Федеративной Республики Германии и др. по темам: биотехнологические основы создания функциональных продуктов питания; хранение и переработка растительного и животного сырья; техника и технология пищевых производств, современные информационные технологии и трансверсальные компетентности специалистов сферы образования и др. Участникам online-мероприятий выдается **сертификат**;
- организационно-методическое и программно-техническое сопровождение online-обучения;
- разработка качественных аудио- и видео уроков, электронных тестов и модулей, электронных учебно-методических комплексов, online-курсов по дисциплинам образовательного процесса.

Справки по телефону: +375 (222) 63-92-70, e-mail: ipkdist@mgup.by.



МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Международное сотрудничество направлено на совместное выполнение международных научных проектов и программ; совместные публикации, патенты; участие в международных программах, выставках, конференциях; работы по договорам с предприятиями, разработка технологий и нормативно-технической документации (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, сертификация и декларирование соответствия продукции) по следующим направлениям:

- хлебобулочные и макаронные изделия;
- крупа, мука и зернопродукты;
- кондитерские изделия и пищевые концентраты;
- косметические средства;
- комбикорма и добавки для животных, рыб и птиц;
- соки и напитки;
- овощные консервы, детское питание;
- мясные и колбасные изделия;
- соусы, майонезы;
- молочные продукты.

Разработка оборудования:

- пылеуловители, градирни, оборудование для сушки, измельчения и классификации дисперсных материалов; оборудование для тепловой и механической обработки пищевых концентратов.

Исследования в области:

- химволокна и полимерные материалы;
- теплофизические свойства веществ и материалов.

Справки по телефону
+375 (222) 63-19-23,
e-mail: ipk@bgut.by..



НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

Структура НТЦ «Техностарт» включает: научно-производственную лабораторию, научную отраслевую лабораторию зерновых продуктов, пункты копировальных услуг, виртуальную лабораторию технологического оборудования пищевых производств, торговые объекты.

ПО ЗАКАЗАМ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОВОДЯТСЯ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ:

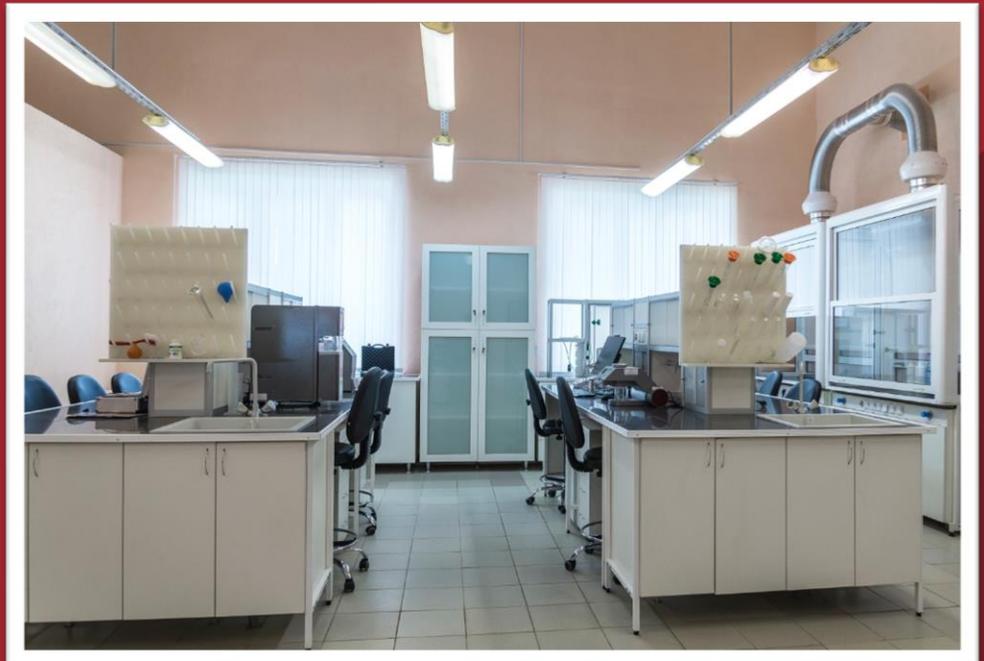
- биотехнологии создания продуктов повышенной пищевой ценности на основе растительного и животного сырья;
- 3D моделирование оборудования хлебопекарных, макаронных, кондитерских, зерноперерабатывающих предприятий;
- создание рецептур, нормативно-технической документации на пищевую и косметическую продукцию.

В научно-производственной лаборатории расположена новая технологическая линия по производству биологически активной продукции на основе зерна и семян: пищевые добавки, косметические средства, концентраты для приготовления напитков, добавки в супы и салаты, а также безглютеновое сырье для пищевых предприятий.



НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ является единственной в Республике Беларусь и специализируется на научных исследованиях и разработках в сфере технологий послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна для элеваторной, мукомольно-крупяной, комбикормовой, солодовенной, хлебопекарной, кондитерской, макаронной отраслей промышленности и др.



НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ЛАБОРАТОРИИ ВКЛЮЧАЕТ полный цикл лабораторного и аналитического оборудования для проведения научно-исследовательских работ на мировом уровне:

ОБОРУДОВАНИЕ «CHOPIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



**Инфракрасный анализатор
INFRANEO**



**Сертификаты
об обучении персонала**



**Анализатор числа падения
AMYLAB FN**

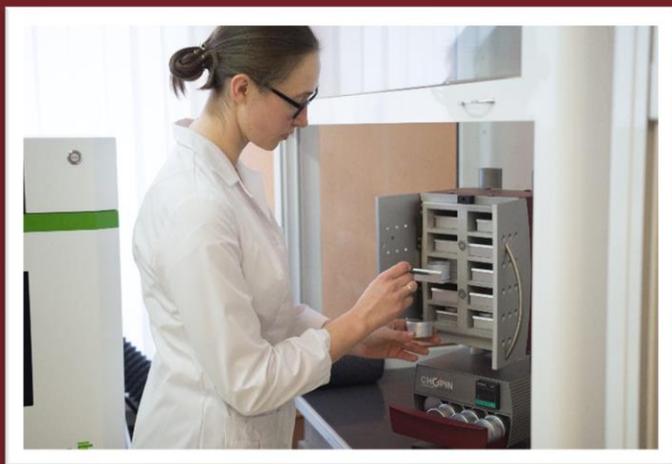


**Молотковая мельница для
зерна GRINDER-CHOPIN**

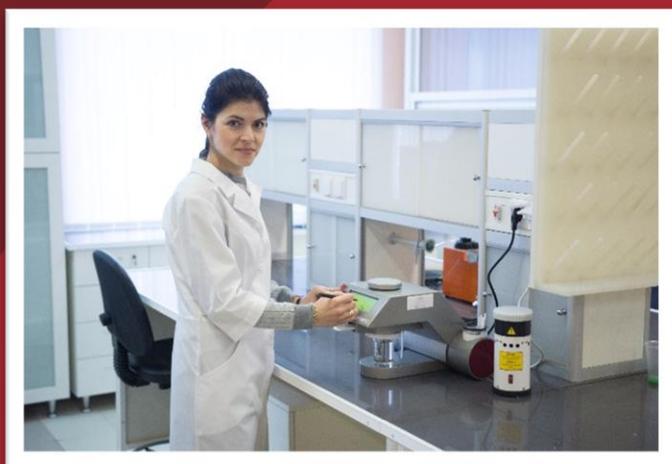
НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Миксер смеситель MR2L/ MR10L «СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



Сушильный шкаф EM10
«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



Анализатор повреждённого
крахмала SDMatic
«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



Лабораторная мельница LABMILL
(«СНОРIN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ)

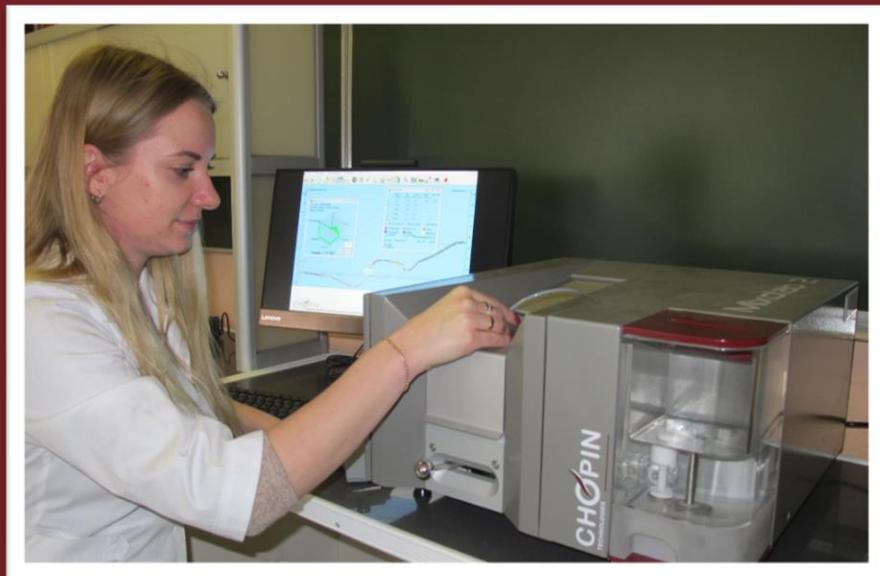


Лабораторный настольный
рН-метр HI 5221-02

(«HANNA INSTRUMENTS», ГЕРМАНИЯ)

НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ «СНОРІN TECHNOLOGIES», ФРАНЦИЯ



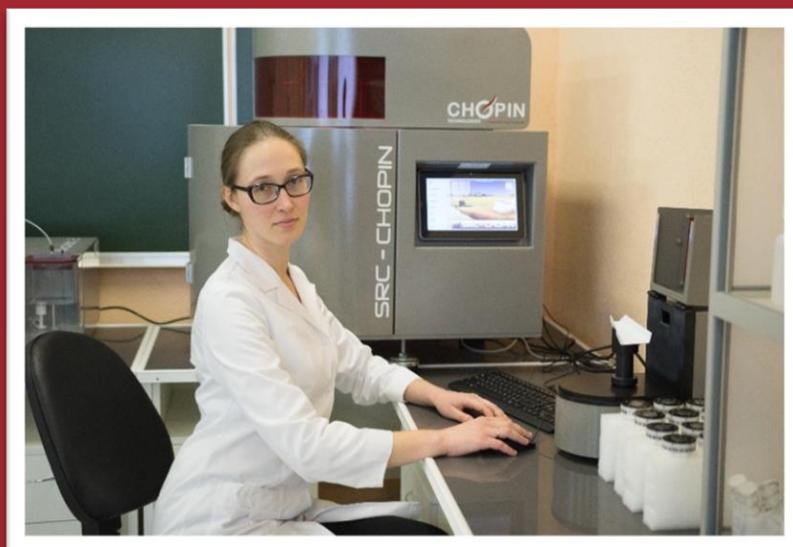
Анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2



Анализатор влажности зерна AQUA-TR II

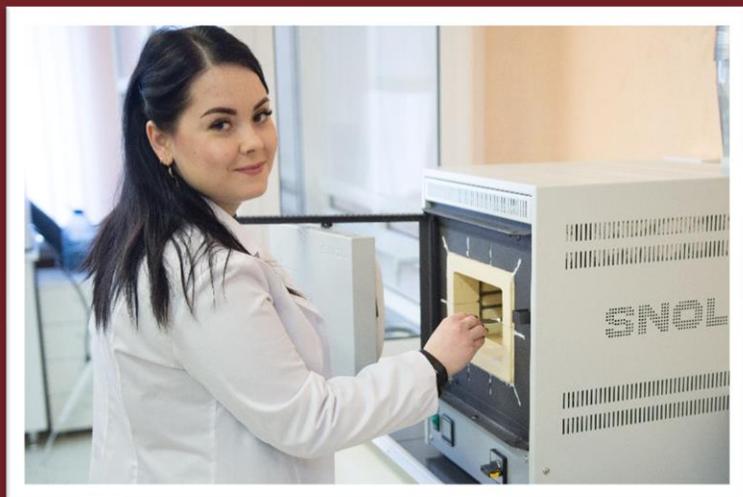


Лабораторный сепаратор QUATUOR 2

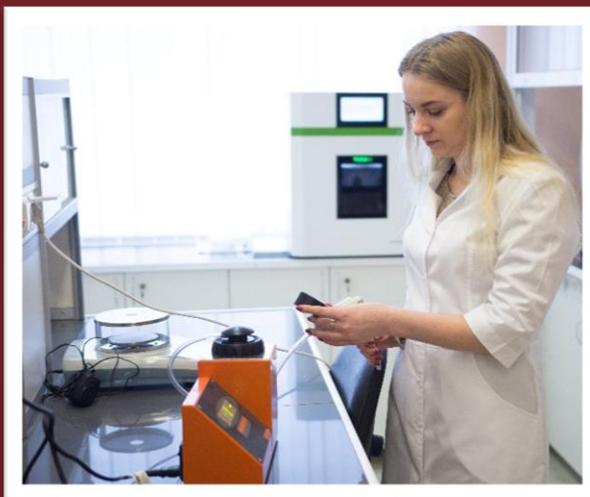


Измеритель растворо-удерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN

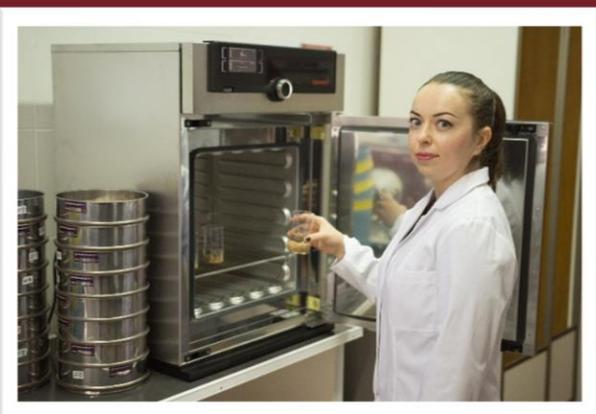
НАУЧНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Муфельная печь SNOL7,2/1100
(«SNOL», Литва)



Аппарат для определения прорастания зерна GERM PRO
(«SINAR», Англия)



Охлаждающий суховоздушный термостат IPP 55 Memmert
(«МЕММЕРТ», Германия)



Атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350
(«ANALYTIK JENA AG», ГЕРМАНИЯ)



Рассев лабораторный РЛ –1, сита лабораторные для зерна и муки
(«ВИБРОТЕХНИК», РОССИЯ)

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА НАУЧНОЙ ОТРАСЛЕВОЙ ЛАБОРАТОРИИ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

№	Наименование	Предназначение	Показатели качества
1	Лабораторная мельница LabMill	Предназначен для: – лабораторного помола зерновых культур; – получения муки и других продуктов размолла производственного качества; – определения мукомольной ценности зерна; – анализа выхода муки и сортового помола; – получения муки промышленного качества.	Анализ выхода муки, определение мукомольной ценности зерна
2	Инфракрасный анализатор INFRANEO	Прибор для экспресс-анализа основных параметров качества зерна методом поглощения ИК излучения.	Влажность, белок, клейковина, крахмал, ИДК, стекловидность, зольность, ВПС, белизна, амилоза, целлюлоза, мелкие отруби, масличность, Omega 3, Водопоглотительная способность; время образования теста; стабильность при замесе; стабильность при нагреве (денатурация белка); минимальная вязкость теста при нагреве;
3	Анализатор реологических свойств зерна, муки и теста MIXOLAB 2	Позволяет комплексно определить качество белков, крахмала и других компонентов зерна и муки.	клейстеризация крахмала и вязкость, максимальная вязкость; действие амилазы и амилолитическая активность в тесте; ретроградация крахмала; протеолитическая активность; общая удельная энергия; определение глютена.
4	Молотковая мельница для зерна GRINDER-CHOPIN	Используется для измельчения зерна и получения однородного шрота для последующего анализа.	Лабораторная мельница для быстрой подготовки мелких и однородных образцов. Размол всех типов зерна: пшеница, ячмень, рожь, и т.д.
5	Анализатор числа падения AMYLAB FN	Предназначен для измерения амилолитической активности зерна и муки стандартным способом Хагберга и экспресс методом Тестограмма.	Число падения
6	Анализатор поврежденного крахмала SDMatic в комплекте	Контролирует качество муки (водопоглощение, брожение, свойства при замесе) и качества готовой продукции (окрас корки изделия и вкусовые характеристики). Определяет уровень поврежденного крахмала, способствует проверке настройки мельничных волков (параллельность, износ).	Количество поврежденного крахмала в муке
7	Миксер смеситель MR2L, MR10L	Используется для гомогенизации зерна и грануловидных продуктов, для отволаживания зерна и его подготовке к лабораторному помолу.	Лабораторный миксер-смеситель для быстрой подготовки однородных образцов.
8	Аппарат для определения прорастания зерна GERM PRO	Предназначен для подсчета семян и зерна, для отсчета требуемого количества. Определяет показатель массы 1000 зерен.	Энзиматическая активность зародышей зерна, скорость прорастания
9	Лабораторный сепаратор QUATUOR2	Используется для автоматического определения примесей в зерне, а также лабораторного сепарирования зерна. Воспроизводит работу производственного сепаратора.	Крупные примеси, мелкие примеси и поврежденное зерно, легкие примеси, хорошее зерно
10	Анализатор влажности зерна AQUA-TR II	Используется для экспресса анализа влажности, натурального веса и температуры зерна злаковых, бобовых и масличных культур.	Влажность зерна, натура зерна, температура зерна
11	Измеритель раствороудерживающей способности полимеров муки SRC-CHOPIN	Одновременный анализ основных функциональных компонентов муки: поврежденного крахмала, глютеинов и пентозанов.	Содержание поврежденного крахмала, глютеинов, пентозанов
12	Атомно-абсорбционный спектрофотометр NovAA 350	Предназначен для проведения количественного элементного анализа содержания микро- и макроэлементов в растворах их солей (растительном сырье, в зерне и зернопродуктах, в пищевых продуктах технологических растворах), атомно-абсорбционным и атомно-эмиссионным методами.	Минеральные вещества: Fe, Zn, Cu, Na, K, Se, P, Ca, Mg.

НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «ТЕХНОСТАРТ»

УСЛУГИ КОПИРОВАЛЬНЫХ ПУНКТОВ:

- печать, сканирование, ксерокопирование документов, изображений в формате от А1 до А4;
- переплет дипломных, курсовых, диссертационных и других научных работ.

МАГАЗИН «ДРУЖБА» РЕАЛИЗУЕТ:

- продажу (розничная, оптовая) канцелярских принадлежностей, сувенирной продукции за наличный и безналичный расчет;
- продажу научной и учебно-методической литературы профессорско-преподавательского состава университета.



Справки по телефону +375 (222) 63-03-67, e-mail: ipk@bgut.by..



**РАЗРАБОТКИ
НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ЦЕНТРА
«ТЕХНОСТАРТ»**

БИО-ПРОДУКЦИЯ
на основе растительного сырья

КОСМЕТИЧЕСКАЯ ЭКСПРЕСС-МАСКА «BIOMIX GRAIN»

СОСТАВ:

- ✓ смесь многокомпонентная «BioGrain, № 3» (гречиха зеленая пророщенная, овес голозерный пророщенный),
- ✓ мука рисовая,
- ✓ лекарственные травы.

Способ применения:

маска готовится непосредственно перед применением

1. Средство для умывания: нанести на влажную кожу лица и тела, смыть водой.
2. Скраб: нанести на влажную кожу лица и тела слегка массирующими движениями на 3-5 минут, смыть водой.
3. Маска: наносить 2-3 раза в неделю на кожу лица и тела. Через 10-15 минут увлажнить водой, затем смыть. Избегать области вокруг глаз и губ. При попадании в глаза промыть водой.

Противопоказания:

Индивидуальная непереносимость компонентов. Открытые раны и ссадины.

**Зерновой секрет
красоты Вашей кожи!**

Быстрорастворимая ЭКСПРЕСС-МАСКА на основе **БАРС** - биологически активного растительного сырья

Рекомендована для использования в косметологических салонах или в домашних условиях

Назначение:

- ✓ способствует регенерации кожи;
- ✓ улучшает работу капилляров;
- ✓ очищает кожу;
- ✓ обладает эффектом лифтинга;
- ✓ обладает антибактериальными свойствами;
- ✓ осветляет кожу;
- ✓ питает и увлажняет кожу.



Преимущества:

- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов, разрыхлителей, красителей, ароматизаторов, генномодифицированных компонентов;
- ✓ обладает повышенной ферментативной активностью;
- ✓ содержит витамины группы В, РР, β-каротин, Е;
- ✓ имеет длительный омолаживающий эффект.

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

МАСКА КОСМЕТИЧЕСКАЯ «ZERNO» ДЛЯ ЛИЦА И ТЕЛА



Состав:

- ✓ продукт зерновой «BioMix» (зерно пророщенное и измельченное),
- ✓ крупа рисовая измельченная,
- ✓ цветки ромашки аптечной измельченные.

Злаковый секрет красоты Вашей кожи!



Применять ежедневно в течении 10 дней.
Курс рекомендуется повторить через
месяц

Рекомендована для использования
в косметологических салонах или в
домашних условиях

Назначение:

- ✓ способствует регенерации,
- ✓ подтягиванию и разглаживанию
кожи;
- ✓ улучшает работу капилляров;
- ✓ очищает кожу;
- ✓ обладает эффектом лифтинга и
антибактериальными свойствами;
- ✓ питает и увлажняет кожу.

Способ применения:

маска готовится непосредственно
перед применением

1. Развести теплой водой до
однородной кремообразной
консистенции без комочков.
2. Нанести на очищенную кожу лица
и тела и равномерно распределить.

Преимущества:

- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов,
разрыхлителей, красителей,
ароматизаторов,
генномодифицированных компонентов;
- ✓ обладает повышенной ферментативной
активностью;
- ✓ содержит витамины группы B, PP, β -
каротин, E;
- ✓ имеет длительный омолаживающий
эффект.

Белорусский государственный университет пищевых и химических
производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ЗЕРНОВОЙ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗЕРНЕ»



КОКТЕЙЛЬ «ЗЕРНЕ» – ЖИВАЯ ЕДА!

Употребление напитков:

- ✓ компенсирует витаминную и минеральную недостаточность;
- ✓ укрепляет иммунную систему организма;
- ✓ способствует очищению организма от шлаков и эффективному пищеварению;
- ✓ замедляет процессы старения;
- ✓ нормализует кислотно-щелочной баланс;
- ✓ стимулирует обмен веществ и кроветворение;
- ✓ способствует выработке тестостерона.

Преимущества:

- ✓ полезная, быстрая, питательная еда;
- ✓ полноценный прием пищи за 2 минуты;
- ✓ сбалансированный состав белков, углеводов, клетчатки, витаминов, минеральных веществ;
- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов;
- ✓ содержит уникальный витаминно-минеральный комплекс;
- ✓ обеспечивает чувство сытости.

Пьем, наслаждаемся и наполняем здоровьем!

Способ применения:
взбить в шейкере или перемешать содержимое пакетика (40 г) или 2 столовые ложки порошка (по 20 г) с 250 мл воды (50-60 °С) до получения однородной массы.
Продукт готов к употреблению.

Состав:

- ✓ пророщенное зерно злаковых культур;
- ✓ плодово-ягодные наполнители.



Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ЗЕРНОВОЙ КОКТЕЙЛЬ «AquaGrain»

УПОТРЕБЛЕНИЕ КОКТЕЙЛЯ:

- ✓ компенсирует витаминную и минеральную недостаточность;
- ✓ укрепляет иммунную систему организма;
- ✓ способствует очищению организма от шлаков и эффективному пищеварению;
- ✓ замедляет процессы старения;
- ✓ нормализует кислотно-щелочной баланс;
- ✓ стимулирует обмен веществ и кроветворение;
- ✓ способствует выработке тестостерона.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ: взбить в шейкере или перемешать содержимое пакетика (20 г) или 2 столовые ложки порошка в 100 мл воды (18 °С) до получения однородной массы. Продукт готов к употреблению.

Коктейль «AquaGrain» СУПЕРФУД!

ПРЕИМУЩЕСТВА КОКТЕЙЛЯ:

- ✓ полезная, быстрая еда;
- ✓ питательная еда;
- ✓ полноценный прием пищи за 2 минуты;
- ✓ сбалансированный состав белков, углеводов, клетчатки, витаминов, минеральных веществ;
- ✓ 100% натуральный продукт;
- ✓ не содержит консервантов;
- ✓ содержит уникальный витаминно-минеральный комплекс;
- ✓ обеспечивает чувство сытости.

СОСТАВ:

- ✓ пророщенное зерно овса и гречихи;
- ✓ соевые сливки;
- ✓ стевия;
- ✓ клубника.

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ПРОДУКТЫ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ГОРОХОВЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

ТУ ВУ 700036606.120

СОДЕРЖАТ ДЕФИЦИТНЫЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ НУТРИЕНТЫ:

- незаменимые аминокислоты;
- пищевые волокна;
- ненасыщенные жирные кислоты;
- витамины: В₁; В₂; В₃; В₄; В₆; В_с; РР;
- β-каротин и др.;
- минеральные вещества: железо, цинк, медь, калий, йод, селен и др.



УНИКАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- ✓ установленное количество глютена – менее 10 мг на 1 килограмм готового продукта;
- ✓ имеет высокую физиологическую и биологическую ценность;
- ✓ произведен из качественного растительного сырья местного происхождения;
- ✓ получен на основании ресурсосберегающих, безотходных технологий;
- ✓ является натуральным, экологически чистым продуктом.



РЕКОМЕНДОВАНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

- безглютеновой композитной муки;
- безглютеновых хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;
- безглютеновых напитков;
- мясных полуфабрикатов;
- молочных изделий;
- пищевых концентратов с повышенным содержанием белка и клетчатки;
- комбикормов с повышенной питательностью и безопасностью

ВЫПУСКАЮТСЯ
ПО УНИКАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ
С СОХРАНЕНИЕМ ФЕРМЕНТОВ И
АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
ПРОРОЩЕННЫХ СЕМЯН ГОРОХА

Разработчик: Белорусский государственный университет
пищевых и химических производств

Республика Беларусь, 212027, г. Могилев, пр-т Шмидта, 3.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ПРОДУКТЫ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



Произведены из пророщенного зерна пшеницы

Химический состав в 100 г:

(средние значения):

белки – 16,0 г; жиры – 0,7 г;

углеводы – 70,0 г;

массовая доля крахмала – 53,0 г;

массовая доля клетчатки – 10,3 г.

Минеральные вещества:

Fe, K, I, Cu, Ca, K, Mg, Na, Ph, Sr, Se, Ti, F, Cr, Zn.



Витамины: B1; B2; B4; B5; B6; B9; E; PP; K, A, β -каротин, H.

РЕКОМЕНДОВАН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- ✓ при производстве композитной муки, мучных кондитерских изделий, хлебопекарных и макаронных изделий, напитков, мясных полуфабрикатов, молочных изделий, пищевых концентратов с целью повышения пищевой и биологической ценности продукции;
- ✓ для получения продуктов целевого назначения;
- ✓ в комбикормовой промышленности для повышения питательности и безопасности кормов.

100% НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА:

- ✓ произведен из качественного растительного сырья местного происхождения;
- ✓ разработан на основании ресурсосберегающих, безотходных технологий;
- ✓ имеет низкую себестоимость и высокую безопасность;
- ✓ является натуральным, экологически чистым;
- ✓ обладает высокими потребительскими свойствами;
- ✓ характеризуется широким охватом рынков всех стран мира при реализации продукции;
- ✓ содержит возможность создания нового бренда в пищевой отрасли.

ТР ВУ 700036606.001-2017

ТУ ВУ 700036606.119-2018

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23 e-mail: ink@hqut.by

ХЛЕБ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО



*Полезный хлеб
на столе - здоровье
и радость в семье!*



Готовый продукт содержит:

- макронутриенты:
белки, жиры, углеводы;
- дефицитные нутриенты:
пищевые волокна,
незаменимые аминокислоты,
ненасыщенные жирные
кислоты;
- физиологически активные
микронутриенты:
витамины: B₁, B₂, B₆, B₉, E, PP, и др.;
- минеральные вещества:
железо, цинк, медь,
калий, йод, селен и др.



Рекомендован:

- для массового потребления;
- для людей, придерживающихся здорового образа жизни;
- для людей, страдающих нарушением белкового обмена

Достоинства изделий хлебобулочных безглютеновых:

- Отсутствие глютена благоприятно сказывается на работе желудочно-кишечного тракта и обмене веществ в целом.
- Содержание белка, полноценного по аминокислотному составу, позволяет восполнить потребность организма в дефицитных белковых веществах, особенно необходимых в стрессовых ситуациях, при физических и умственных нагрузках.
- Повышенное содержание пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ, оказывает общеоздоровительный эффект.
- Изделие относится к группе специализированных продуктов «gluten-free».



Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ХЛЕБ НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ПШЕНИЧНОГО ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ



Состав продукта:

- ✓ мука из ферментированного зерна пшеницы - 80-85 %;
- ✓ мука пшеничная 1с;
- ✓ мука ржаная сеянная;
- ✓ дрожжи прессованные хлебопекарные;
- ✓ соль поваренная пищевая.

Химический состав в 100 г продукта (средние значения):

Белки – 16,0 г;
Жиры – 0,7 г;
Углеводы – 70,0 г;
Массовая доля крахмала – 53,0 г;
Массовая доля клетчатки – 10,3 г.

Витамины:

витамин В1; В2; В4; В5; В6; В9; Е; РР; К.

Минеральные вещества:

- железо; - калий;
- цинк; - йод;
- медь; - селен
- натрий;



Если депрессия достала,
Ты ходишь грустный и усталый,
Работай нагружают все...
Не замыкайся ты в себе!
Попробуй хлеб наш поскорей,
И станет жизнь твоя светлей!

Чем полезен хлеб

Повышенное содержание антистрессовых витаминов и минералов ведет к общеоздоровительному эффекту.

- ❖ Низкое содержание клейковины предотвращает образование застойных процессов в кишечнике.
- ❖ Наличие клетчатки приводит к очистке кишечника, что является профилактикой различных заболеваний.



Рекомендован для массового потребления, а также для людей подвергнутых стрессовым ситуациям

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ПРОДУКТ «МИЛЛЕТЫ»

Преимущества продукта

- ✓ 100% натуральный продукт
- ✓ обладает уникальным витаминно-минеральным комплексом
- ✓ не содержат глютен
- ✓ не содержит консервантов
- ✓ высокая пищевая ценность
- ✓ низкая себестоимость



Высокая пищевая ценность продукта обусловлена большим содержанием белков, жиров и углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, а также отсутствием глютена.

Состав:

зерно проса
пророщенное измельченное
смесь пряностей.



Реализация проекта:

- ✓ торговая сеть;
- ✓ кинотеатры;
- ✓ сеть «Доставка еды в офис»;
- ✓ спортивное питание.



Уникальная продукция на основе пророщенного зерна расширит ассортимент конкурентоспособной продукции, сократит импорт зерновых и зернобобовых продуктов повышенной биологической ценности, обеспечит население качественными натуральными продуктами питания массового и лечебно-профилактического назначения.

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ПРОРОСТКИ ЗЕРНОБОБОВЫХ, ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР, СЕМЯН ОВОЩЕЙ И ТРАВ



Широко используется в китайской и корейской кухне

Кулинарная продукция:

- ✓ проростки зернобобовых культур;
- ✓ проростки злаковых культур;
- ✓ проростки масличных культур;
- ✓ проростки трав.

100% натуральный продукт!
Выпускается по уникальной технологии с сохранением ферментов и активных веществ пророщенного зерна

Проростки злаковых (рожь, пшеница, овёс, тритикале) имеют

- ✓ высокое содержание витаминов А, В, D и Е;
- ✓ высокое содержание минеральных веществ (калия, фосфора, железа, цинка).

Проростки бобовых (горох, маш, нут, чечевица, люцерна) имеют

- ✓ богатый источник витаминов С, А, В1, В2, В3, В6;
- ✓ высокое содержание минеральных веществ (железа, марганца, кремния, бора);
- ✓ высокое содержание растительного белка.

Проросток – продукт в фазе максимальной биологической активности, который является поливитамином и детоксикатором.

Проростки:

- ✓ полезны при белковой, витаминной и минеральной недостаточности;
- ✓ при атеросклерозе и нарушениях сердечного ритма;
- ✓ при отеках почечного происхождения;
- ✓ бобовые способствуют нормализации гормонального фона и правильному обмену веществ;
- ✓ полезны страдающим от лишнего веса;
- ✓ восстанавливают гормональный баланс организма.

Прощенные семена зелени (редис, лук, подсолнечник)

- ✓ имеют ярко выраженный вкус;
- ✓ содержат полиненасыщенные жирные кислоты;
- ✓ оказывают благоприятное воздействие на кожу, волосы и ногти;
- ✓ нормализуют пищеварение.

Каждый вид проростков индивидуален по своему химическому составу

Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

ГИДРОПОННЫЙ ЗЕЛЕНый КОРМ



Свежая вегетативная масса, богатая витаминами и биологически активными веществами, необходимыми для полноценного кормления животных в зимний период для предупреждения гиповитаминозов

Высокопитательный продукт для животных!



Преимущества гидропонных кормов:

- ✓ высокое содержание протеина и энергии;
- ✓ является полноценным, богатым источником витаминов и биологически активных веществ;
- ✓ всегда свежий и имеет высокую антибактериальную безопасность;
- ✓ усваивается травоядными животными на 90-95 %;
- ✓ животные, регулярно получающие свежие зеленые корма, меньше болеют.

Корм рекомендован для кормления крупного рогатого скота молочных и мясных пород, лошадей, свиней, овец, коз, кур, уток, гусей, индейки, кроликов, растительноядных рыб, экзотических животных (олений, лам, лосей), домашних животных.



Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел. +375 (222) 63-19-23, e-mail: ipk@bgut.by.

Кормовая биодобавка для ловли рыбы «GoldGrain»

ПРИКОРМКИ ДЛЯ РЫБЫ
ТУ ВУ 791071819.002-2019



НАЗНАЧЕНИЕ:

привлечение рыб к месту ловли в процессе рыбалки, изготавливается из растительного сырья. Может использоваться как наживка.

СОСТАВ:

горох; пшеница; тритикале; кукуруза; люпин кормовой; фасоль; бобы; рапс дробленый; просо; сорго; чечевица; арахис; отруби; толокно; шрот; жмых; крупа; мука; хлопья; мак; тмин; анис; кориандр; корица; мел; дрожжи кормовые; полуфабрикат костный; ванилин; сухари панировочные; какао порошок; сухое молоко; сахар; соль поваренная пищевая; пудра сахарная; продукты яичные; кокосовая стружка, ароматизатор, краситель.

**Высокопитательный продукт
для рыб разработан
по безотходной технологии!**

ПРЕИМУЩЕСТВА БИОДОБАВКИ:

- ✓ произведена из качественного растительного сырья местного происхождения;
- ✓ разработана на основании ресурсосберегающих, безотходных технологий;
- ✓ имеет низкую себестоимость и высокую безопасность;
- ✓ является натуральной, экологически чистой, безопасной для рыб

НАЖИВКА ДЛЯ РЫБЫ
(мини-бойлы)

РЦ ВУ 791071819.001-2019
ТУ ВУ 791071819.001-2019



Белорусский государственный университет пищевых и химических производств

Адрес: пр-т Шмидта, 3, 212027, г. Могилев, Республика Беларусь.

Тел +375 (222) 63-19-23 e-mail: ink@hqupt.by

КОНТАКТЫ:



Директор Института
Профессор кафедры технологии хлебопродуктов
кандидат технических наук, доцент
Урбанчик Елена Николаевна
т. +375 (222) 63-19-23, к. 204-2



Заместитель директора по учебной работе
Доцент кафедры технологии хлебопродуктов
кандидат технических наук, доцент
Нелюбина Елена Витальевна
т. +375 (222) 63-92-70, к. 135а-2



**Заместитель директора по научно-методической работе -
начальник НТЦ "Техностарт"**
Доцент кафедры машины и аппараты пищевых производств
кандидат технических наук, доцент
Желудков Александр Леонидович
т. +375 (222) 63-03-67, к. 134-2



Заместитель главного бухгалтера
Корягина Анна Михайловна
т. +375 (222) 64-83-29, к. 212-1



**Начальник центра дистанционного обучения-
заведующий научной отраслевой лабораторией**
магистр технических наук
Галдова Марина Николаевна
т. +375 (222) 63-92-70, к. 135а-2



Начальник учебно-методического отдела
Алексеевко Ирина Олеговна
т. +375 (222) 63-22-41, к. 202-2

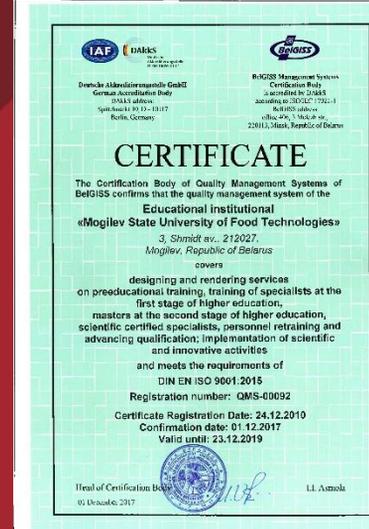
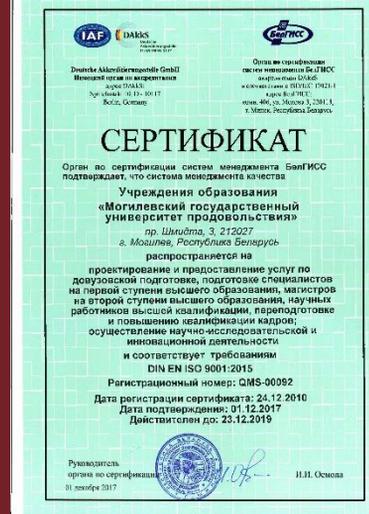


Ведущий юрисконсульт
Коноплева Светлана Аркадьевна
т. +375 (222) 47-52-34, к. 107-2



Секретарь приемной комиссии
Щепаник Татьяна Георгиевна
т/ф. +375 (222) 63-18-45, к. 202-2

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА: СТБ ISO 9001-2015, DIN EN ISO 9001:2015



СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ АККРЕДИТАЦИИ НАУЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

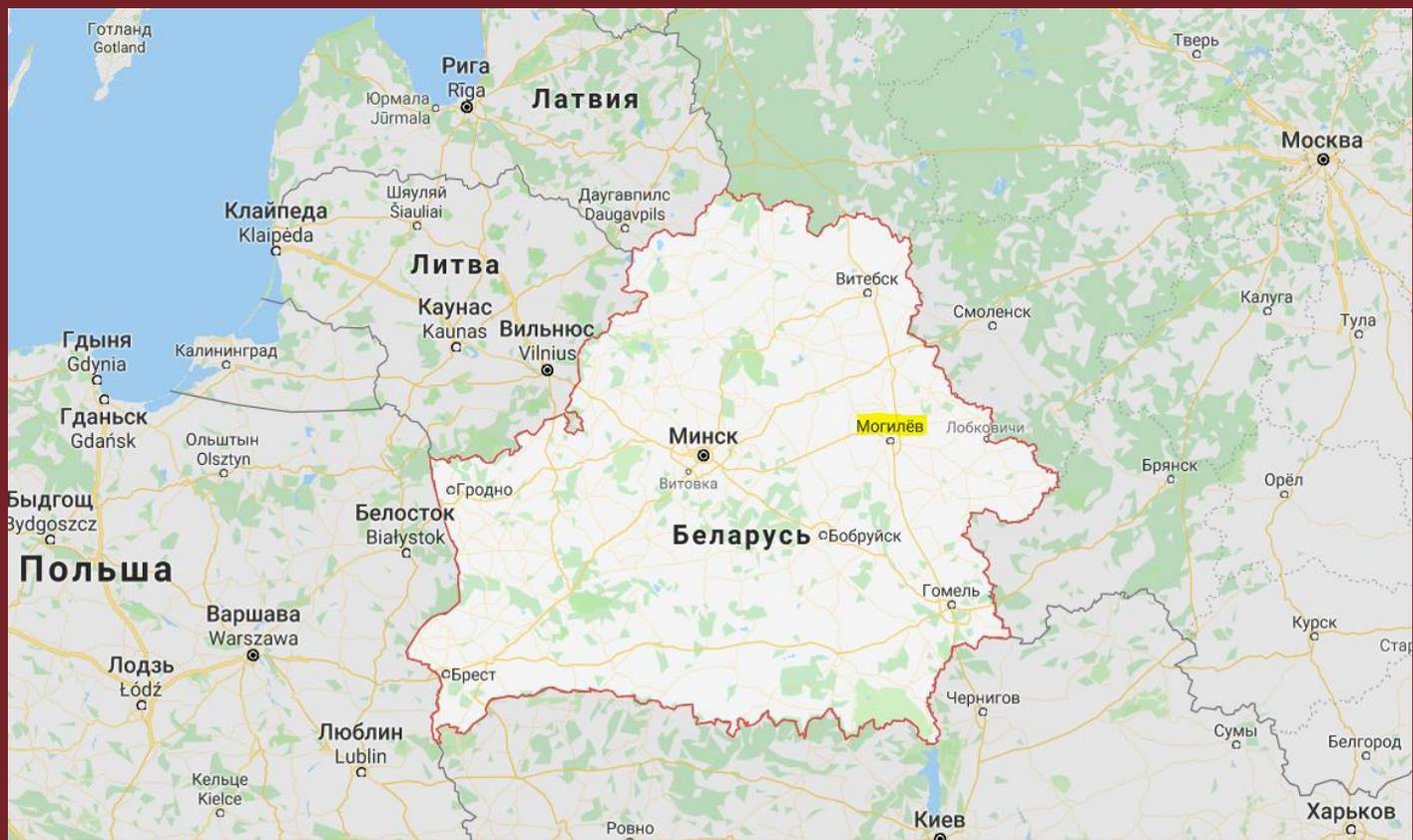


СЕРТИФИКАТЫ О ГОСУДАРСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ № 0007102, № 0000583 ОТ 19.12.2016Г.

ЛИЦЕНЗИЯ № 02100/438, ВЫДАННАЯ НА ОСНОВАНИИ РЕШЕНИЯ ОТ 11.04.2016Г. № 302

АДРЕС:

212027, Республика Беларусь, г. Могилев, пр-т Шмидта, 3



E-mail:

ipk@bgut.by



WWW.BGUT.BY

212027, г. Могилев, пр. Шмидта, 3,
Тел. +375 (222) 63-19-23,
+375 (222) 64-82-27.
Тел./факс +375 (222) 63-92-70,
+375 (222) 64-90-11.
ipk@bgut.by.
<http://WWW.BGUT.BY>