

## ВЕБИНАР

«Повышение квалификации специалистов в области  
химического анализа пищевых продуктов».

г. Москва

27-28 мая 2020 г.

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова приветствует Вас и сообщает, что, в связи с угрозой распространения коронавирусной инфекции, мы усилили меры по проведению санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

Мы приняли решение провести повышение квалификации специалистов по химии в формате вебинара. По окончании обучения Вы получите удостоверение о повышении квалификации в объеме 72-х часов.

Обучение проводится по специально разработанной программе с видео демонстрацией современных методов исследований и определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

## Программа вебинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1	Организация контроля безопасности мяса и мясной продукции в соответствии с требованиями действующего законодательства	2	0	2
2	Система менеджмента качества (СМК), как неотъемлемый инструмент технологического процесса лабораторных услуг. Аккредитация и аттестация лабораторий. Основные подходы и требования.	4	2	2
		2	0	2
3	Внутрилабораторный контроль. Метрологическое обеспечение деятельности лабораторий. Документы, устанавливающие требования к процедурам внутрилабораторного контроля.	6	2	4
		3	0	3
4	Практическое внедрение внутрилабораторного контроля в химической лаборатории	4	1,5	2,5
5	Охрана труда в лаборатории (техника безопасности, электробезопасность)	1	0	1

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
6	Химическая посуда и другие принадлежности, используемые в лабораторной практике.	2	0	2
	Механические и физические методы обработки лабораторной посуды	2	0	2
	Техника приготовления растворов (проверка их пригодности, контроль качества, условия хранения)	4	0	4
	Вспомогательные операции при выполнении исследований (Фильтрация, упаривание, экстракция, перегонка.)	4	0	4
7	Входной контроль поступающих реактивов.	4	0,5	1,5
	Работа с Прекурсорами.	1	0,5	0,5
	Обоснование сроков годности (продление) химических реактивов.	2	1	1
8	Оценка пригодности методик измерений.	2	0,5	1,5
9	Правила отбора проб пищевой продукции с целью подтверждения соответствия продукции требованиям действующего законодательства.	4	0	4
	Порядок назначения исследований при анализе мясной продукции.	1	0	1
10	Подготовка проб: гомогенизация, измельчение, диспергирование.	6	0,5	5,5
	Оборудование для экспресс-анализа жира, белка, коллагена, соли в мясе и мясных продуктах	2	0,5	1,5
11	Основные физико-химические методы контроля. Характеристика методов, нормативные документы, основные подходы. Приборы и оборудование.	2	0	2
	-Определение белка в мясе и мясных продуктах.	1	0,5	0,5
	-Определение жира в мясе и мясных продуктах.	1	1	0
	-Определение фосфора в мясе и мясных продуктах.	1	0,5	0,5
	-Определение крахмала в мясе и мясных продуктах.	1	1	0
	-Определение нитритов и нитратов в мясе и мясных продуктах.	1	1	0
	Практические занятия (видео)	3	3	0
12	Применение спектральных методов исследования в мясной промышленности (инфракрасная спектроскопия)	3	0	3
13	Хроматографические методы в практике пищевой лаборатории	3	0	3
	ИТОГО	72	16	56

*В программе возможны незначительные изменения!*

Спикеры вебинара:

Куликовский Андрей  
Владимирович

Руководитель лаборатории Научно-методические работы, биологические и аналитические исследования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Вострикова Наталья  
Леонидовна

Руководитель Научно-исследовательского испытательного центра ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.т.н.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)

24000 руб.

**Телефон** для записи: +7 (495) 118-32-78

**E-mail:** [a.puskin@fncps.ru](mailto:a.puskin@fncps.ru)

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.