

## СЕМИНАР «Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (гистологи)».

г. Москва

17-19 марта 2020 г.

19-21 мая 2020 г.

22-24 сентября 2020 г.

17-19 ноября 2020 г.

Учебный центр проводит семинар-учебу по повышению квалификации специалистов: микробиологов, химиков, дегустаторов, лабораторий мясоперерабатывающих предприятий, а также лабораторий государственных и производственных ветеринарных, сертификационных и других служб.

Обучение проводится по специально разработанным программам, как для начинающих, так и подготовленных специалистов, предусматривающим изучение и практическое освоение в лабораториях научного центра современных методов и методик санитарно-микробиологического контроля, определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

### Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	<b>День первый (понедельник)</b>
10-00 17-00	Регистрация, размещение специалистов в гостинице.
	<b>День второй (вторник)</b>
10-00	Открытие семинара. Приветственное слово.
10-30	Санитарно-микробиологический контроль безопасности мяса и мясных продуктов.
11-15	<b>Кофе-пауза</b>
11-30	Методы контроля качества сырья.
12-15	Методические подходы к оценке качества и безопасности мясных продуктов при физико-химических условиях.
13-00	<b>Обед</b>
	<b>Гистологи</b>
14-00	Ознакомление с лабораторией

[www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru)

Время начала	Наименование доклада
14-15	практические занятия - введение в гистологию мяса и мясных продуктов; - понятие «микроструктура мяса»; - методы гистологических исследований, необходимое оборудование; - гистологическая техника и вспомогательные материалы; - основные этапы изготовления гистологических препаратов
17-00	Завершение дня
<b>День третий (среда)</b>	
<b><u>Гистологи</u></b>	
с 10-00 до 17-00	Практические занятия. Микроскопирование препаратов. Основные этапы работы на системе анализа изображений. Особенности подготовки для исследования сыпучих добавок для мясных продуктов. Особенности обработки замороженного мясного сырья. Современные представления о структуре животных тканей. Понятие «мясо». Особенности микроструктуры.
17-00	Завершение дня
<b><u>Гистологи</u></b>	
с 10-00 до 17-00	<b>Курс практических занятий.</b> Изменения микроструктуры мяса в процессе технологической обработки. Микроструктурные особенности мясных продуктов. Особенности микроструктуры животных компонентов в разных типах готовых мясных продуктов. Микроструктурные особенности растительных компонентов в разных типах готовых продуктов. Особенности анализа микроструктуры сыпучих добавок для мясных продуктов.
17-00	Завершение дня. Вручение удостоверений.
<b>День пятый (пятница)</b>	
с 11-00 до 13-00	Консультации по практическим вопросам

*В программе возможны незначительные изменения!*

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

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;



- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

**Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) 34800 Р.**

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: (495) 676-63-51

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

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.

