Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР
«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов по специальности химик»

Место и даты проведения очной части обучения:

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 химиков, 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

№ 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	2	0
2	Система менеджмента качества (СМК), как неотъемлемый инструмент технологического процесса лабораторных услуг. Аккредитация и аттестация лабораторий. Основные подходы и требования.	4 2	2 1	2 1
3	Внутрилабораторный контроль. Метрологическое обеспечение деятельности лабораторий. Документы, устанавливающие требования к процедурам внутрилабораторного контроля.	6 3	3 1	3 2
4	Практическое внедрение внутрилабораторного контроля в химической лаборатории	4	2	2
5	Охрана труда в лаборатории (техника безопасности, электробезопасность)	1	0	1
6	Химическая посуда и другие принадлежности, используемые в лабораторной практике. Механические и физические методы обработки лабораторной посуды	2 2	1 0	1 2

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru

	Техника приготовления растворов (проверка их пригодности, контроль качества, условия хранения) Вспомогательные операции при выполнении исследований (Фильтрование, упаривание, экстракция, перегонка.)	4 4	1 1	3 3
7	Входной контроль поступающих реактивов. Работа с Прекурсорами. Обоснование сроков годности (продление) химических реактивов.	4 1 2	2 1 2	2 0 0
8	Оценка пригодности методик измерений.	2	2	0
9	Правила отбора проб пищевой продукции с целью подтверждения соответствия продукции требованиям действующего законодательства. Порядок назначения исследований при анализе мясной продукции.	4 1	2 1	2 0
10	Подготовка проб: гомогенизация, измельчение, диспергирование. Оборудование для экспресс-анализа жира, белка, коллагена, соли в мясе и мясных продуктах	6 2	2 1	4 1
11	Основные физико-химические методы контроля. Характеристика методов, нормативные документы, основные подходы. Приборы и оборудование. -Определение белка в мясе и мясных продуктах. -Определение жира в мясе и мясных продуктах. -Определение фосфора в мясе и мясных продуктах. -Определение крахмала в мясе и мясных продуктах. -Определение нитритов и нитратов в мясе и мясных продуктах. Практические занятия	1 1 1 1 1 4	1 1 1 1 1 4	0 0 0 0 0 0
12	Применение спектральных методов исследования в мясной промышленности (инфракрасная спектрометрия)	3	1	2
13	Хроматографические методы в практике пищевой лаборатории	3	2	1
	ИТОГО	72	40	32

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Вострикова Наталья Леонидовна

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

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru

Куликовский Андрей Владимирович	Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Князева Александра Сергеевна	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
Николаева Анна Сергеевна	Младший научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	

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%)	**32400 ₽.**

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru

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

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.. Кузнецова О.А.