

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

г. Москва

Даты очной части обучения:

12-14 марта 2024 ¹ г.
14-16 мая 2024 ¹ г.
17-19 сентября 2024 ¹ г.
19-21 ноября 2024 ¹ г.

Время¹ начала регистрации:

09-00

Время² начала обучения:

10-00

Обеденный перерыв:

с 13-00 до 14-00

Ключевые темы: Микроструктурные особенности мяса птицы, красного мяса, сыпучих и растительных компонентов. Действующая нормативная документация на гистологический метод исследования, определение дисперсности и размера костных частиц, применение системы анализа изображения при проведении гистологических исследований.

Блок практических занятий: работа на современном гистологическом оборудовании, изготовление и анализ гистологических препаратов.

Автор программы - ведущий научный сотрудник ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, к.т.н. **Пчелкина Виктория Александровна.**

¹ По московскому времени.

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1	Введение в гистологию мяса и мясных продуктов Современные представления о структуре животных тканей, понятие «мясо»	8	3	5
2	Микроструктурные особенности мяса птицы	2	1	1
3	Изменения микроструктуры мяса в процессе технологической обработки	8	2	6
4	Микроструктура полуфабрикатов и готовых мясных продуктов	8	2	6
5	Микроструктурные особенности растительных компонентов - пряности - растительные компоненты белковой природы - растительные компоненты углеводной природы	8	3	5
6	Особенности сыпучих (сухих) компонентов животного происхождения - сухие молочные белки - сухие яичные белки - сухие белки плазмы крови - препараты «животные белки»	6	2	4
7	Действующая нормативная документация на гистологический метод исследования	5	1	4
8	Порядок проведения гистологических исследований Современное гистологическое оборудование, реактивы и вспомогательные материалы	8	2	6
9	Определение дисперсности и размера костных частиц	4	1	3
10	Применение системы анализа изображения при проведении гистологических исследований Полуколичественный гистологический анализ	6	1	5
11	Особенности подготовки для исследования сыпучих компонентов для мясных продуктов	3	1	2
12	Особенности обработки замороженного мясного сырья	2	1	1
13	Практические занятия: - работа на современном гистологическом оборудовании - изготовление и анализ гистологических препаратов	4	4	0
	ИТОГО	72	24	48

Время обеденных перерывов (ориентировочно) с 13-00 до 14-00.

В программе возможны незначительные изменения!

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 3 рабочих дней, вместо 7-ми, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 72 часа.

² В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Автор и спикер курса:

Ведущий научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

- сертифицированный специалист в области микроструктурных исследований,
- автор свыше 150-ти публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных,
- практический опыт работ более 15 лет.

**Пчелкина
Виктория
Александровна**

Разработчик стандартов на методы гистологических исследований мяса и мясных продуктов, в том числе:

- ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования.
- ГОСТ 31474 – 2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок.
- ГОСТ 31500 – 2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок.
- ГОСТ Р 54368-2011 Мясо и мясные продукты. Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом.
- ГОСТ 32224-2013 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о повышении квалификации установленного образца (72 часа обучения).
- копии презентационных материалов.

Стоимость обучения одного специалиста	32400 руб.
--	-------------------

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.

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

Телефон для записи: +7(495)118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.