

СЕМИНАР

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

г. Москва

16-18 марта 2021 г.
18-20 мая 2021 г.
21-23 сентября 2021 г.
23-25 ноября 2021 г.

Время начала в 10-00.

Учебный центр проводит семинар-учебу по повышению квалификации гистологов 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 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	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

www.vniimp.ru

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!

Спикер семинара

Пчелкина Виктория
Александровна

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



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.

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.

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

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

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

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..



Кузнецова О.А.