

## ВЕБИНАР

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

г. Москва

24-25 января 2023 г.

Время начала в 10-00.

Два очных дня

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает **сотрудников производственных лабораторий, аккредитованных лабораторий, научных сотрудников, представителей сертификационных центров, аспирантов и других заинтересованных лиц** принять участие в программе повышения квалификации по теме: **«Повышение квалификации гистологов»**.

**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**.

## 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	1	7
2	Микроструктурные особенности мяса птицы	2	1	1
3	Изменения микроструктуры мяса в процессе технологической обработки	8	1	7
4	Микроструктура полуфабрикатов и готовых мясных продуктов	8	1	7
5	Микроструктурные особенности растительных компонентов - пряности - растительные компоненты белковой природы - растительные компоненты углеводной природы	8	2	6
6	Особенности сыпучих (сухих) компонентов животного происхождения - сухие молочные белки - сухие яичные белки - сухие белки плазмы крови - препараты «животные белки»	6	1	5
7	Действующая нормативная документация на гистологический метод исследования	5	1	4
8	Порядок проведения гистологических исследований Современное гистологическое оборудование, реактивы и вспомогательные материалы	8	1	7
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	2
13	Практические занятия: - работа на современном гистологическом оборудовании - изготовление и анализ гистологических препаратов	4	4	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>55</b>

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

*В программе возможны незначительные изменения!*

### 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 №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 34800 Р.  
(20%)**

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.

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

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

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

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.