

СЕМИНАР

«Увеличение хранимостности пищевых продуктов и определение их сроков годности»

Даты очной части обучения:

10-11 октября 2024 г.
03-04 февраля 2025 г.
14-15 октября 2025 г.

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00
10-10
С 13 до 14

Время начала обучения по мск:

Обеденный перерыв:

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Целевая аудитория:

- Представители технологической службы предприятий;
- Представители отдела качества;
- Микробиологи;
- Представители лабораторий, в том числе аккредитованных;
- Другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Нововведения в ГОСТах по срокам годности мясной продукции;
 - Влияние микробиома пищевых производств на хранимостность мясной продукции;
 - Основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов в процессе хранения;
 - Общие требования и порядок проведения микробиологических испытаний для обоснования сроков годности мяса и мясной продукции;
 - Общие требования и порядок проведения органолептических и физико-химических испытаний для обоснования сроков годности мяса и мясной продукции;
 - Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах в процессе хранения;
 - Борьба с биопленками на пищевых предприятиях как один способов увеличения сроков годности продукции;
 - Пути увеличения сроков годности мясной продукции;
 - Роль упаковки в увеличении срока годности мясной продукции.
- Влияние состава газовых смесей на хранимостность пищевых продуктов

Автор программы — Юшина Юлия Константиновна, Заведующий лабораторией микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., судебный эксперт

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Актуальные вопросы установления сроков годности продукции. Общие принципы. Тенденции. Нормативная документация.	3,0	3,0	
2.	Влияние санитарного состояния производства на сохранность продукции.	2,0	2,0	
3.	Основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов в процессе хранения.	2,0	2,0	
4.	Влияние состава газовых смесей на хранимоспособность пищевых продуктов	1,0	1,0	
5.	Как установить причину порчи продукта и выбрать алгоритм решения проблемы на примере молочнокислых микроорганизмов.	2,0	2,0	
6.	Пути увеличения сроков годности мясной продукции.	2,0	2,0	
7.	Роль упаковки в увеличении срока годности мясной продукции.	1,0	1,0	
8.	Роль пищевых добавок в увеличении сроков годности	1,0	1,0	
9.	Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах в процессе хранения.	1,0	1,0	
10.	Основы прогнозной микробиологии.	1,0	1,0	
	ИТОГО	16,0	16,0	

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юшина Юлия
Константиновна

Руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Батаева
Дагмара
Султановна

Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Насонова Виктория
Викторовна

Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Ревуцкая Наталия
Михайловна

Научный сотрудник отдела "Научно-прикладных и технологических разработок", к.т.н.



Наши спикеры являются членами технических комитетов:

ТК 226 «Мясо и мясная продукция»;

ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая»;

ТК 149 «Кондитерские изделия»;

ТК 093 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»;

ТК 002«Зерно, продукты его переработки и маслосемена».

Сертифицированы в области систем менеджмента качества, метрологии, оценки рисков, рецензенты в международных изданиях MDPI, эксперты судебной нормативной экспертизы, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Разработки спикеров в области микробиологии:

Специалисты лаборатории имеют многолетний опыт работ по применению микробиологических методов.

На основании проведённых работ были разработаны методические рекомендации по применению альтернативных методов исследования выявления микроорганизмов в мясной промышленности:

- МР 781-00419779 -20. Мясо и мясные продукты. Обнаружение *Campylobacter* spp методом молекулярного анализа

- МР 783-00 419 779-21. Мясо и мясные продукты. Обнаружение патогенных микроорганизмов *Listeria* spp. и *L.monocytogenes* методом полимеразной цепной реакции в реальном времени

- МР 782-00-419-779-21. Мясо и мясные продукты. Обнаружение патогенных микроорганизмов рода *Salmonella* spp. методом полимеразной цепной реакции в реальном времени

- МР № -01-00419779-18. Мясо и мясные продукты. Обнаружение патогенных микроорганизмов (*Salmonella* spp., *L.monocytogenes*) методом молекулярного анализа.

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

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов с регистрацией в государственной системе ФИС ФРДО.

Специальность:

«Технолог-микробиолог пищевого производства»

Стоимость обучения в 2024 году

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеозаписи	28800 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеозаписи, до пяти подключений в рамках одного договора	72000 руб.

Стоимость обучения в 2025 году

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеозаписи	32000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеозаписи, до пяти подключений в рамках одного договора	80000 руб.

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

Е-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.



Кузнецова О.А.

Расписание очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
	Первый день
10-10	Актуальные вопросы установления сроков годности продукции. Общие принципы. Тенденции. Нормативная документация. Юшина Юлия Константиновна
11-00	Кофе пауза
11-10	Влияние санитарного состояния производства на сохранность продукции. Юшина Юлия Константиновна
12-00	Кофе-пауза
12-10	Основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов в процессе хранения. Батаева Дагмара Султановна
13-00	Обед
14-00	Влияние состава газовых смесей на хранимоспособность пищевых продуктов Ставцева Наталия, эксперт по технологии упаковки в МГС
14-50	Как установить причину порчи продукта и выбрать алгоритм решения проблемы на примере молочнокислых микроорганизмов. Юшина Юлия Константиновна
15-50 -16-30	Кофе-пауза, Вопросы, обсуждение.
	Второй день
10-00	Пути увеличения сроков годности мясной продукции. Насонова Виктория Викторовна
10-50	Кофе-пауза
11-00	Роль упаковки в увеличении срока годности мясной продукции. Ревуцкая Наталья Михайловна
11-50	Кофе пауза
12-00	Роль пищевых добавок в увеличении сроков годности Насонова Виктория Викторовна
13-00	Обед
14-00	Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах в процессе хранения. Батаева Дагмара Султановна
15-00	Основы прогнозной микробиологии. Батаева Дагмара Султановна
16-00 -17-00	Кофе-пауза, Вопросы, обсуждение.

В программе возможны незначительные изменения!