

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал
Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

**«Расчет и подбор параметров для стерилизации и пастеризации
консервированных продуктов»**

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

По завершению обучения слушателям выдаётся Сертификат установленного образца.

Место проведения обучения : ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.

Проезд:

От метро Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: krk@vniitek.ru.

На основании заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

<i>Время начала</i>	<i>Тема занятий</i>
	<i>Первый день</i>
<i>10:00-11:30</i>	<i>Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.</i>
<i>11:30-13:00</i>	<i>Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.</i>
<i>13:00-13:30</i>	<i>Перерыв</i>
<i>13:30-15:30</i>	<i>Расчет параметров при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов при тепловой обработке в автоклавах периодического действия.</i>
<i>15:30-17:00</i>	<i>Подбор параметров при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов при тепловой обработке в автоклавах периодического действия.</i>
	<i>Второй день</i>
<i>10:00-13:00</i>	<i>Определение параметров технологического оборудования при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов при тепловой обработке в потоке пюреобразных консервов.</i>
<i>13:00-13:30</i>	<i>Перерыв</i>
<i>13:30-15:00</i>	<i>Контроль параметров технологического оборудования при проведении санитарной обработки оборудования, стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов при тепловой обработке в потоке пюреобразных продуктов.</i>
<i>15:00-17:00</i>	<i>Круглый стол, дискуссии, подведение итогов. Вручение Сертификатов.</i>

Семинар проводят :

Покудина Галина Петровна – научный сотрудник лаборатории процессов и оборудования консервного производства

Сенкевич Вячеслав Иванович

Левшенко Михаил Трифонович

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 26 000 (двадцать шесть тысяч) рублей .

По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e.mail: kpk@vniitek.ru