



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР

«Определение массовой доли белка в пищевых продуктах по методу Кьельдаля. Теория и практика»

Даты обучения: 20-21 мая, 25-26 ноября 2024 года

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

Целевая аудитория:

- лаборанты, сотрудники заводских лабораторий пищевой отрасли;
- специалисты химических, санитарно-гигиенических, токсикологических, научных, научно-производственных лабораторий предприятий пищевой промышленности;
- сотрудники испытательных лабораторий (центров), осуществляющих контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья для его производства;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Определение массовой доли белка по методу Кьельдаля

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- знание технологии организации и проведения анализа определения массовой доли белка методом Кьельдаля;
- знание принципов работы и правила эксплуатации основных типов измерительных приборов, анализаторов и другого оборудования, используемого при выполнении анализа определения белка методом Кьельдаля в пищевых продуктах;
- умение работать на наиболее распространенных лабораторных измерительных приборах, анализаторах и оборудовании в соответствии с правилами их эксплуатации при определении белка методом Кьельдаля в пищевых продуктах;
- владение технологией выполнения анализа определения белка методом Кьельдаля в пищевых продуктах с использованием лабораторного оборудования.

Программа семинара

| №п/п | Наименование разделов, тем | Количество часов ¹ | | |
|------|--|-------------------------------|-------------|---------|
| | | всего | в том числе | |
| | | | очное | заочное |
| 1. | Теоретические основы. Сущность метода. Конструкция и принцип работы установки. Техника безопасности при проведении исследования. | 4,0 | 4,0 | 0,0 |
| 2. | Подготовка проб. Проведение анализа. Кислотная минерализация, перегонка, титрование. | 4,0 | 4,0 | 0,0 |
| 3. | Методы обработки лабораторной посуды | 2,0 | 2,0 | 0,0 |
| 4. | Лабораторное оборудование, посуда и материалы для работы. Оптимальные условия анализа | 2,0 | 2,0 | 0,0 |
| 5. | Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты | 2,0 | 2,0 | 0,0 |
| 6. | Итоговая аттестация (тестирование) | 2,0 | 2,0 | 0,0 |
| 7. | ИТОГО: | 16 | 16 | 0 |

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

Калугина Зоя Ивановна – младший научный сотрудник сектора аналитических методов исследования НИИЦ

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № 0009778 серия 90Л01 регистрационный № 2685 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

По окончании семинара слушателям выдаётся соответствующий документ установленного образца: Удостоверение о повышении квалификации, при условии успешной итоговой аттестации, либо Сертификат.

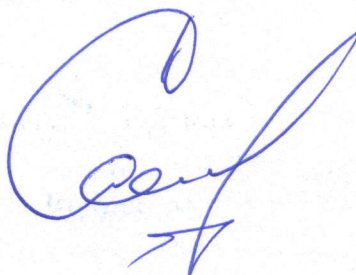
Стоимость обучения одного специалиста 24 000 (двадцать четыре тысячи) рублей .

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

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: a.kesian@fneps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: +7(903) 230 89 75

Директор, к.б.н.



Самойлов А.В.

