



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

## Вебинар

### «Микробиологический контроль производства консервированной продукции»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 8 академических часов

### Программа вебинара

Наименование тем
Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов
Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов
Требования промышленной стерильности консервированных продуктов
Возбудители порчи консервированных продуктов
Микробиологический контроль производства консервированной продукции
Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов и пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца.

#### Стоимость обучения:

Для одного специалиста 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail: [a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).