

## СЕМИНАР

### «Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов»

Формы обучения	очная	16 академических часов
	дистанционная	12 академических часов

Даты обучения	очная	20-21 марта 2024 г. 17-18 июня 2024 г. 23-24 октября 2024 г.
	дистанционная	20-22 марта 2024 г. 17-19 июня 2024 г. 23-25 октября 2024 г.

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

#### Целевая аудитория:

- представители инженерных служб пищевых предприятий;
- представители технологической службы предприятий;
- специалисты заводских микробиологических и научно-производственных лабораторий пищевых предприятий;
- специалисты, осуществляющие контроль качества и безопасности выработки продуктов питания и сырья для его производства;
- другие заинтересованные лица.

#### Ключевые темы курса:

- разработка научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемой продукции;
- изучение кинетики гибели микроорганизмов и их спор при нагревании. Классические методы математического расчета с интегрированием величин летального действия нагревания на микроорганизмы и их споры (время термической гибели и показатель температурной чувствительности микроорганизмов).

#### Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- знания принципов и методологии разработки и пересмотра режимов тепловой обработки консервируемой продукции на различных видах и типах стерилизационного и пастеризационного оборудования;
- формирование теоретических знаний о влиянии тепловой обработки сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции по микробиологическим показателям;
- информация об измерительных устройствах и измерении температуры продукта в потребительской упаковке и греющей среде;
- информация о потребительских упаковках, используемых в консервной промышленности;
- информация о различных видах и типах стерилизационного и пастеризационного оборудования;
- информация о современном тренде состояния и развития оборудования по стерилизации в потоке консервируемой продукции.

## Программа семинара

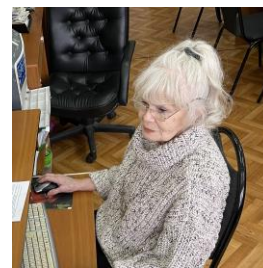
№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов <sup>1</sup>	
		очное	дистанционное
1	Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов	2,0	2,0
2	Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов	2,0	2,0
3	Расчет и подбор параметров режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов при тепловой обработке в автоклавах периодического действия и непрерывно-действующих пастеризаторах, расчёт фактической летальности режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов	2,0	2,0
4	Измерительные устройства температуры продукта в потребительской упаковке и греющей среде, потребительская упаковка, используемая в консервной промышленности, стерилизационное и пастеризационное оборудование	2,0	2,0
5	Параметры технологического оборудования для стерилизации и пастеризации консервированных продуктов в потоке	2,0	2,0
6	Контроль технологического процесса при стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов в потоке	2,0	2,0
7	Итоговая аттестация (тестирование)	2,0	0,0
8	Круглый стол, дискуссии, подведение итогов	2,0	0,0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>12</b>

<sup>1</sup> В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут. В программе возможны незначительные изменения!

## Спикеры семинара:

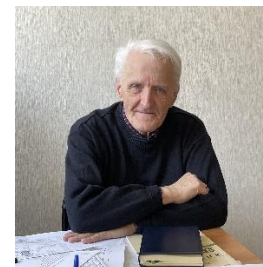
**Покудина Галина  
Петровна**

научный  
сотрудник лаборатории процессов  
и оборудования консервного  
производства



**Сенкевич Вячеслав  
Иванович**

ведущий инженер



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

### Документ об образовании:

Удостоверение о повышении квалификации (16 академических часов), при условии успешной итоговой аттестации, либо Сертификат.

**Стоимость очного обучения одного специалиста 32 000 (тридцать две тысячи) рублей.**

**Стоимость дистанционного обучения одного специалиста 18 000 (восемнадцать тысяч) 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@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.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.