



**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»**

**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.

142703, Московская обл.,  
г. Видное,  
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru



## Программа семинара

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

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

### Спикер семинара:

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

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность  
№Л035- 00115-77/00097064 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@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.

142703, Московская обл.,  
г. Видное,  
ул. Школьная, д.78

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

