



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 (2 дня по 4 академических часа)

Программа вебинара

№п/п	Наименование тем
1.	Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.
2.	Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.
3.	Требования промышленной стерильности консервированных продуктов.
4.	Возбудители порчи консервированных продуктов.
5.	Микробиологический контроль производства консервированной продукции.
6.	Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов и пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции.

Вебинар проводит:

Курбанова Мадинат Насрудиновна - ведущий научный сотрудник лаборатории микробиологии НИИЦ, к.б.н.,

Стоимость для одного слушателя **16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.**

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца.

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность
№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года**

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

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.

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

E-mail: a.kesian@fncps.ru

