



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

**СЕМИНАР**

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

|                       |                      |                               |
|-----------------------|----------------------|-------------------------------|
| <b>Формы обучения</b> | <b>Очная</b>         | <b>16 академических часов</b> |
|                       | <b>Дистанционная</b> | <b>8 академических часов</b>  |

**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

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

E-mail: a.kesian@fncps.ru



консервируемой продукции.

## Программа семинара

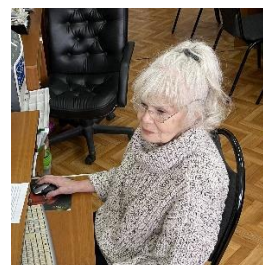
| №п/п | Наименование разделов, тем  | Количество часов <sup>1</sup> |               |
|------|---|-------------------------------|---------------|
|      |   | очное                         | дистанционное |
| 1.   | Анализ микробиологических показателей при производстве консервированных пищевых продуктов, прошедших тепловую обработку   | 2,0                           | 1,5           |
| 2.   | Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов  | 2,0                           | 2,0           |
| 3.   | Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.   | 2,0                           | 1,5           |
| 4.   | 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. | 3,0                           | 1,5           |
| 5.   | Измерительные устройства температуры продукта в потребительской упаковке и греющей среде, потребительская упаковка, используемая в консервной промышленности, стерилизационное и пастеризационное оборудование.   | 3,0                           | 1,5           |
| 6.   | Итоговая аттестация (тестирование).   | 2,0                           | 0,0           |
| 7.   | Круглый стол, дискуссии, подведение итогов.   | 2,0                           | 0,0           |
|      | <b>ИТОГО:</b>   | <b>16</b>                     | <b>8</b>      |

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

## Спикер семинара:

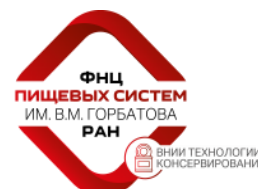
**Покудина Галина  
Петровна**

научный  
сотрудник лаборатории процессов  
и оборудования консервного  
производства



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

E-mail: a.kesian@fncps.ru



**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 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.

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

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

