



**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

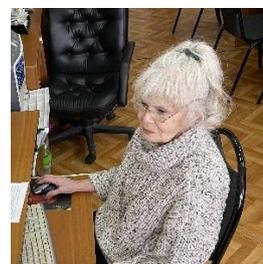
№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов <sup>1</sup>	
		очное	дистанционное
1.	Анализ микробиологических показателей при производстве консервированных пищевых продуктов, прошедших тепловую обработку	2,0	1,5
2.	Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации 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)

