



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

«Консервированная продукция: классификация, методы консервирования, упаковка и безопасность»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 12 академических часов

Режим занятий: по 4 академических часа в день

Программа вебинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹
1	Микробиологический контроль производства консервированных пищевых продуктов	3,0
2	Технология консервирования: теоретические основы, методы производства консервов	4,0
3	Упаковка для консервов: основные виды и особенности применения	3,0
4	Техническое регулирование в области производства пищевой продукции. Оценка соответствия	1,0
5	Требования к маркировке	1,0
	Итого	12,0

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Вебинар проводят:

Бессараб Ольга Владимировна - старший научный сотрудник лаборатории технологии консервирования ВНИИТеК

Журавская-Скалова Дарья Владимировна – заведующий сектором консультационно-методологического обеспечения и стандартизации НИИЦ

Стоимость для одного слушателя 22 000 (двадцать две тысячи) рублей.

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца

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

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

