



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

**Дополнительное
профессиональное образование**

**План учебных мероприятий дополнительного профессионального образования
на 2026 год**

**Организация и проведение производственного микробиологического контроля
на предприятиях пищевой промышленности**

№ п/п	Наименование учебного мероприятия	Формат обучения	Количество часов ¹	Стоимость для 1 специалиста ² (руб.)	Плановая дата
1	Основы проведения микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов	очно/онлайн	16	32 000	21-22 июля; 22-23 сентября
2	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Основы проведения микробиологических испытаний пищевой продукции	очно/онлайн	72	45 000/40 000	24-26 ноября
3	Микробиологический контроль производства консервированной продукции	онлайн	8	18 000	01-02 октября
4	Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности	онлайн	8	18 000	03-04 сентября; 01-02 декабря
5	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности в соответствии с системой ХАССП	онлайн	4	12 000	21 октября
6	Методы выявления микроорганизмов в пищевой продукции и их идентификация	онлайн	4	12 000	18 июня; 08 октября
7	Контроль качества питательных сред в соответствии с ГОСТ ISO 11133-2016	онлайн	4	12 000	23 июня; 06 октября
8	Требования к организации работ с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности	онлайн	4	12 000	15 мая; 08 сентября; 12 ноября
9	Определение промышленной стерильности консервированных продуктов в соответствии с ГОСТ 30425. Выявление микроорганизмов в консервированных продуктах и их идентификация	онлайн	4	12 000	30 июля; 17 ноября
Физико-химические методы анализа в производстве и контроле качества пищевой продукции					
10	Контроль физико-химических показателей пищевой продукции	очно	32	48 000	14-17 июля; 13-16 октября
11	Определение массовой доли белка в пищевых продуктах по методу Кьельдаля. Теория и практика	очно	16	24 000	28-29 октября
12	Анализ пищевых продуктов методом инверсионной вольтамперометрии	очно	16	32 000	28-29 октября

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

a.kesian@fncps.ru





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

13	Определение показателей пищевой ценности (БЖУ) в продуктах питания	очно	24	38 000	24-25 сентября
14	Жидкостная и газовая хроматография. Теория и практика	очно	32	48 000	20-23 апреля; 14-17 декабря
15	Лабораторный контроль физико-химических показателей пищевой продукции на предприятиях	онлайн	4	12 000	22 мая; 28 сентября
16	Определение диоксида серы в сахаре йодометрическим методом	онлайн	4	12 000	По заявкам
Технология консервирования и сушки растительного сырья					
17	Технология сушки растительного сырья	очно	16	32 000	10-11 сентября; 18-19 ноября
18	Технология сушки растительного сырья	онлайн	8	18 000	10-11 сентября; 18-19 ноября
19	Технологические аспекты сушки овощей на примере корня хрена (<i>Armoracia rusticana</i>)	онлайн	4	12 000	По заявкам
20	Консервированная продукция: классификация, методы консервирования, упаковка и безопасность	онлайн	12	22 000	09-11 ноября
Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов					
21	Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов	очно	16	38 000	24-25 июня; 29-30 сентября
22	Разработка научно-обоснованных режимов термической стерилизации и пастеризации плодоовощных консервов	онлайн	8	18 000	26-27 мая; 17-18 сентября
Упаковка пищевой продукции					
23	Металлическая упаковка и укупорочные средства для пищевой продукции	очно	24	38 000	по индивидуальным заявкам
24	Полимерная и комбинированная упаковка для пищевой продукции	очно	16	32 000	по индивидуальным заявкам
25	Стеклянная упаковка для пищевой продукции	очно	16	32 000	по индивидуальным заявкам
Направление аудит					
26	Принципы HACCP. Разработка программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях. Основы проведения внутреннего аудита. Техническое регулирование в области производства пищевых продуктов	очно/онлайн	24	38 000/32 000	15-17 июня; 21-23 декабря
27	Оценка рисков на пищевых предприятиях для обеспечения безопасности пищевой	онлайн	4	12 000	08 июня; 30 октября

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

a.kesian@fncps.ru





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

	продукции в процессе ее производства (на примере молочного производства)				
28	Мастер-класс по оценке и управлению рисками в наглядных примерах с учётом организации движения потоков персонала, сырья и готовой продукции на пищевом предприятии	онлайн	4	12 000	25 марта; 06 августа; 23 ноября
29	Разработка документации по пищевой безопасности и проведение аудита пищевых предприятий в соответствии с требованиями ХАССП	онлайн	8	18 000	08-09 июня; 26-27 октября
Нормативное законодательство в производстве пищевой продукции и правила маркировки в рамках законодательства					
30	Нормативное законодательство в производстве пищевой продукции	онлайн	4	12 000	30 июня; 20 ноября
31	Техническое регулирование в области производства пищевых продуктов	онлайн	4	12 000	28 июля; 12 октября

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

² Цены указаны в рублях. НДС не облагается в соответствии с пп.14 п.2. Статья 149 НК РФ.

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

a.kesian@fncps.ru

