

**Программа* курса повышения квалификации
«Организация работы и проведение
физико-химических методов контроля
безопасности птицепродуктов»**

72 часа (40 часов аудиторной работы, 32 часа заочно)

**Запланированные даты: 15-19 апреля, 30 сентября-04 октября,
11-15 ноября**

Группа – до 10 человек.

Стоимость – 25000 рублей (НДС не облагается).

День первый		
9:00-9:30	Приветственное слово	Будрик Владислав Глебович, директор ВНИИПП
9:30-13:00	Организация работы аккредитованной лаборатории, требования ГОСТ Р ИСО 17025	Нисуева Галина Викторовна, с.н.с., ВНИИПП
Обед		
14:00-15:30	Производственный контроль на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях	Козак Сергей Степанович, д-р биол. наук, ВНИИПП
15:30-17:30	<i>Практикум в лаборатории</i> Ознакомление с работой лаборатории испытательного центра. Подготовка рабочего места. Лабораторная посуда. Подготовка воды, приготовление реактивов	Мотина Наталья Владимировна, кандидат техн. наук, ВНИИПП Сорокина Инна Михайловна, научн. сотрудн., ВНИИПП
День второй		
09:00-12:00	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы, яйца и яйцепродукты. Приготовление средней пробы	Фалаштинская Тамара Ивановна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
12:00-13:00	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения кислотного числа	Филиппова Галина Васильевна, ст. научн. сотрудн., ВНИИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл.

		научн. сотрудн., ВНИИПП
Обед		
14:00- 17:30	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения перекисного числа	Филиппова Га- лина Васильев- на, ст. научн. сотрудн., ВНИ- ИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
День третий		
09:00- 13:00	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы механической обвалки. Ме- тод определения костного остатка	Филиппова Га- лина Васильев- на, научн. со- трудн., ВНИ- ИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
Обед		
14:00- 17:30	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы механической обвалки. Ме- тод определения костного остатка	Филиппова Га- лина Васильев- на, научн. со- трудн., ВНИ- ИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
День четвертый		
09:00- 13:00	<i>Практикум в лаборатории</i> Яйца и яйцепродукты. Метод определе- ния эффективности пастеризации (альфа- амилазный тест)	Филиппова Га- лина Васильев- на, научн. со- трудн., ВНИ- ИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП

Обед		
14:00-17:30	<i>Практикум в лаборатории</i> Яйца и яйцепродукты. Метод определения свободных жирных кислот	Филиппова Галина Васильевна, научн. сотрудн., ВНИИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
День пятый		
09:00-13:00	<i>Практикум в лаборатории</i> Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы определения показателей безопасности, жира	Филиппова Галина Васильевна, научн. сотрудн., ВНИИПП Дерина Дарья Сергеевна, мл. научн. сотрудн., ВНИИПП
Обед		
14:00-16:30	Вопросы - ответы. Зачет. Закрытие курса.	

* В программе возможны изменения

Для получения удостоверения о повышении квалификации в программу курсов также входит выполнение заочного домашнего задания, тестовых работ и ответы на вопросы преподавателей.

Ответственный исполнитель:

Мотина Наталья Владимировна, кандидат техн. наук
motina.vniipp@gmail.com

Организационная группа:

Бладыко Надежда Алексеевна (495) 944-57-72, n.bladyko@mail.ru
Иванова Ольга Евгеньевна oveon.olga@yandex.ru
Колокольникова Нина Васильевна nikoliwik@yandex.ru
Мартынова Екатерина Игоревна (495) 944-65-53,
katerinamart75@mail.ru
Сотрудники лаборатории физико-химических исследований