

**Курсы повышения квалификации «Обеспечение качества и безопасности продукции птице- и яйцепереработки путем их стандартизации»**  
(ответственные исполнители: с. н. с. Степанова Г.А., д. т. н. Стефанова И.Л.)

Срок проведения с 22-26.04.2019 г.  
141552, Московская область, Солнечногорский район, Ржавки рп, строение 1, ВНИИПП

**ПЛАН:**

1. Состояние мирового и отечественного производства продукции из мяса птицы и яиц (Гущин В.В.)
2. Требования стандартов к качеству и безопасности пищевых яиц сельскохозяйственной птицы (Лукашенко В.С.)
3. Изменения в работе птицеперерабатывающей отрасли в связи с принятием №162-ФЗ «О стандартизации в РФ». Национальная и межгосударственная стандартизации (Степанова Г.А.)
4. Классификации продукции птице- и яйцепереработки с учетом новых требований (Коровина В.И.)
5. Совершенствование терминологической базы продукции птицепереработки (Степанова Г.А.)
6. Разработка научно-технических основ стандартов на яичные продукты (Агафонычев В.П.)
7. Современные требования по производству мяса птицы (Маковеев И.И.)
8. Разработка нормативной базы колбасно-кулинарного производства из мяса птицы (Махонина В.Н.)
9. Пищевая оценка качества мясного сырья из птицы и убойных животных и продуктов из них (Махонина В.Н.)
10. Требования стандартов к безопасности продуктов убоя птицы и продукции из мяса птицы в части микробиологических показателей (Козак С.С.)
11. Сравнительный анализ нормативных документов на яйца куриные пищевые стран ЕврАзЭС, Евросоюза и Украины (Гущин В.В.)
12. Функциональные продукты и их нормативная база (Стефанова И.Л.)
13. Разработка и актуализация ТУ и СТО (Степанова Г.А.)
14. Фальсификация при производстве птицепродуктов – пути предотвращения (Гущин В.В.)
15. Актуализированные Ветеринарно–санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сельскохозяйственной птицы, производству продукции из мяса птицы и яиц (Козак С.С.)
16. Система Меркурий: электронная сертификация поднадзорных ветеринарному надзору грузов (специалист ветнадзора)
17. Практические занятия по системе «Меркурий» (специалист ветнадзора)
18. Система анализов рисков и контрольных точек (ХАССП) в яичном производстве (Стефанова И.Л.)
19. Практические занятия по системе (ХАССП) (А.Ю. Клименкова)
20. Законодательная база в области технического регулирования пищевой продукции в рамках ЕАЭС (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 и др.) (Степанова Г.А.)
21. Круглый стол с участием специалистов института и слушателей
22. Контрольное домашнее задание слушателям, выдача свидетельств об окончании семинара повышения квалификации

Стоимость обучения одного специалиста составляет 20 000 (Двадцать тысяч) рублей (НДС не облагается).

В стоимость включены: обучение, кофе-пауза, доставка от гостиницы г. Зеленограда до места проведения семинара.

Оплата за обучение производится **только по безналичному расчету (для оформления договора и бухгалтерских документов необходимо предоставить реквизиты предприятия).**

Заявки на курсы повышения квалификации принимаются в электронном виде.

Контакты (Бладыко Надежда Алексеевна): e-mail: [n.bladyko@mail.ru](mailto:n.bladyko@mail.ru); (495) 994-57-72.