

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал
Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

142703, Московская область, Ленинский район, г. Видное, ул. Школьная, д.78, тел:
(495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

«Определение показателей пищевой ценности (БЖУ)
в продуктах питания (жиры, белки, зола, влага, углеводы)»

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 24 академических часа

По завершению обучения слушателям выдаётся **Удостоверение** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании .

Место проведения обучения : ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.

Проезд:

От метро Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: krk@vniitek.ru.

На основании заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

В стоимость семинара входят кофе-паузы.

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

<i>Время начала</i>	<i>Тема занятий</i>
	Первый день
10:00 –13:00	<p>Метод определения массовой доли жира по Сокслету. <i>Сущность метода.</i> <i>Теоретические основы.</i> <i>Конструкция и принцип работы установки.</i> <i>Практические занятия. Подготовка проб.</i></p> <p>2.Кислотный метод определения жира в молоке и молочных продуктах. <i>Сущность метода.</i> <i>Теоретические основы.</i> <i>Конструкция и принцип работы установки.</i> <i>Практические занятия. Подготовка проб.</i></p>
13:00-13:30	<i>Перерыв</i>
13:30-17:00	<p>Гравиметрические методы определения массовой доли влаги и сухих веществ - с использованием сушильного шкафа <i>Сущность метода. Теоретические основы.</i> <i>Оборудование , посуда и материалы для работы.</i> <i>Подготовка посуды (высушивание, охлаждение, взвешивание подготовленной посуды), взятие навески, подготовка навески для высушивания, высушивание, охлаждение, взвешивание.</i></p> <p>- с использованием анализаторов влажности <i>Сущность метода. Теоретические основы.</i> <i>Оборудование , посуда и материалы для работы.</i> <i>Режимы нагрева (обычный, плавный, паступательный, интенсивный.</i> <i>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</i></p>
	Второй день
10:00-14:00	<p>Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю. <i>Теоретические основы. Сущность метода.</i> <i>Конструкция и принцип работы установки.</i> <i>Подготовка проб.</i> <i>Оборудование , посуда и материалы для работы.</i> <i>Оптимальные условия анализа.</i> <i>Кислотная минерализация, перегонка, титрование.</i></p>
14:00-14:30	<i>Перерыв</i>
14:30-17:30	<p>Метод определения массовой доли белка по Кьельдалю. <i>Практические занятия.</i> <i>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</i></p>
	Третий день
10:00-13:30	<p>Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах. <i>Сущность метода. Теоретические основы.</i> <i>Оборудование , посуда и материалы для работы.</i> <i>Схема проведения испытания. Ход анализа.</i></p>

13:30-14:00	<i>Перерыв</i>
14:00-15:30	<i>Гравиметрический метод определения массовой доли золы в пищевых продуктах.</i> <i>Обработка результатов, ведение рабочих журналов, оформление и расчёты.</i>
15:30-16:30	<i>Расчет энергетической ценности пищевой продукции.</i>
16:30-17:30	<i>Тестирование, подведение итогов. Вручение Удостоверений.</i>

Семинар проводят :

Шевченко Светлана Евгеньевна - ведущий научный сотрудник, к.х.н

Глазков Сергей Владимирович- ведущий научный сотрудник

Филиппова Анастасия Михайловна- старший научный сотрудник, к.б.н.

Буданов Андрей Вадимович- младший научный сотрудник

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 32 000 (тридцать две тысячи) рублей .

По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e.mail: kpk@vniitek.ru