

**«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал
Федерального государственного бюджетного научного учреждения
Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук
(ВНИИПП)**

**ПРИГЛАШЕНИЕ НА ОБУЧАЮЩИЙ НАУЧНО-
ПРАКТИЧЕСКИЙ СЕМИНАР «СОВРЕМЕННЫЕ
РЕШЕНИЯ В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИИ
И ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДЧЕСКОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ОТРАСЛЕЙ»**



Москва, 09-13 апреля 2018 г.



«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал
Федерального государственного бюджетного научного учреждения
Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук
(ВНИИПП)

141552, область Московская, район Солнечногорский, рабочий поселок Ржавки, строение 1
тел. (495) 944 6403, факс (495) 944 6352, www.vniipp.ru, e-mail: info@vniipp.ru
ОКПО 23476484, ОГРН 1025005327522, ИНН/КПП 5042000869/504443001

От 29.01.2018 г. № 42/33

Приглашение на обучающий научно-практический семинар «Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отраслей»

Руководителям и специалистам предприятий птицеперерабатывающей и мясной промышленности и других заинтересованных организаций

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в научно-практическом семинаре – повышении квалификации «Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли», который состоится 09-13 апреля 2018 по адресу: Москва, ул. Крылатская, дом 17, строение 3, Бизнес-парк «Крылатские холмы».

Научно-практический семинар специалисты ВНИИПП проведут совместно с сотрудниками ЗАО «ЗМ Россия» по специально разработанной программе, предусматривающей обучение как начинающих, так и подготовленных специалистов отрасли.

Семинар позволит получить новую информацию, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, важных не только для Вашего предприятия, но и отрасли в целом.

По окончании семинара специалистам будет выдан сертификат о прохождении обучения.

Стоимость обучения одного специалиста, включая 18% НДС, составляет 20000 рублей. Для двух и более специалистов с одного предприятия предоставляется скидка 10%. В стоимость включены: обучение и кофе-пауза. Комплексные обеды и проживание в гостинице в стоимость семинара не входят.

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

Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: n.bladyko@mail.ru, контактный телефон: (495) 944-57-72; 8(926)835-44-84 (Бладыко Надежда Алексеевна) **до 23 марта 2018 года.**

Информацию и отзывы слушателей о предыдущих семинарах можно найти на сайте ВНИИПП.

Приложения: Программа семинара (Приложение № 1), Форма заявки (Приложение № 2), Бронирование гостиницы (Приложение № 3).

Директор, канд. техн. наук

И.В. Мокшанцева

Программа*
обучающего научно-практического семинара
«Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности
продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли»

Место проведения Москва, ул. Крылатская, дом 17, строение 3, Бизнес-парк «Крылатские холмы», ЗАО «ЗМ Россия»

Время	Докладчик	Тема доклада
09 апреля-День заезда		
15:00-16:00	Прибытие слушателей, размещение в гостинице	
10 апреля		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:15	Приветствие	
10:15-11:15	Гущин Виктор Владимирович, чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП	Повышение качества и безопасности продукции – задачи сегодняшнего дня птицеперерабатывающей отрасли
11:15-12:15	Степанова Галина Архиповна, ст. научн. сотр., ВНИИПП	Стандартизация продукции птице- и яйцепереработки: новые подходы
12:15-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Маковеев Иван Иванович, канд. техн. наук, ВНИИПП	Современные требования переработки мяса птицы
14:00-15:00	Абалдова Валентина Антоновна, канд. техн. наук, ВНИИПП	Новое в технике и технологии механической обвалки мяса птицы
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Махонина Валентина Николаевна, канд. техн. наук, ВНИИПП	Разработка ассортимента мясо-яичных продуктов повышенной биологической ценности с использованием мяса кур и куриных яиц
16:15-17:15	Волик Виктор Григорьевич, д-р биол. наук, ВНИИПП	Повышение качества и безопасности пищевого и кормового белка
17:15-17:20	Подведение итогов	

Время	Докладчик	Тема доклада
11 апреля		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:15	Приветствие	
10:15-12:00	Белоус Лариса Григорьевна – Ведущий технический эксперт, ЗМ Россия	Микробиологический контроль мяса птицы, субпродуктов, п/ф, смывов с целью определения: КМАФАнМ, БГКП, S.aureus, плесеней/дрожжей. Альтернативные методы
12:00-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Фролова Юлия Анатольевна, Микробиолог Испытательный Центр ООО «Нестле Россия»	Валидация и верификация микробиологических методов. Основные понятия
14:00-15:00	Елисеева Ирина Семеновна – старший торговый представитель, ЗМ Россия	Гигиенический контроль на предприятиях птицеводческой и птицеперерабатывающей промышленности. АТФ-мониторинг. Люминометр Clean-Trace. Демонстрация прибора
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Белоус Лариса Григорьевна - Ведущий технический эксперт, ЗМ Россия	Ускоренные методы анализа патогенных микроорганизмов (сальмонелл, L. monocytogenes)
16:15-16:45	Елисеева Ирина Семеновна – старший торговый представитель, ЗМ Россия	Экономическое обоснования внедрения новых методов
16:45-17:00	Подведение итогов, ответы на вопросы	
12 апреля		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-10:30	Блинов Роман, руководитель проекта интеграции IT-компаний АСБК	Интеграционные решения с ГИС Системой Меркурий. 1С управление ветеринарными сертификатами
10:30-12:00	Дмитриева Татьяна Консультант по системам менеджмента ООО «ИнтерКонсалт»	Программы предварительных условий в управлении рисками на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности
12:00-13:00	Перерыв (обед)	
13:00-14:00	Козак Сергей Степанович, д-р биол. наук, ВНИИПП	Листерии – мониторинг и профилактика в цехах первичной переработки птицы

Время	Докладчик	Тема доклада
14:00-15:00	Белоус Лариса Григорьевна	Мониторинг листерий на предприятиях. Метод индикаторных микроорганизмов
15:00-15:15	Перерыв	
15:15-16:15	Кобзев Евгений - Руководитель отдела микробиологических исследований канд.биол.наук	Санитарно-микробиологический контроль воздуха производственных помещений: нормативы и практический опыт
16:15-16:45	Труханов Александр - торговый представитель, ЗМ Россия	Безопасность персонала на пищевом предприятии: <ul style="list-style-type: none"> • средства индивидуальной защиты • системы защиты от падения с высоты (человека и инструмента) • напольные покрытия: очищающие, противоскользкие и противоусталостные
16:45-17:00	Подведение итогов, ответы на вопросы	
13 апреля		
09:30-10:00	Регистрация	
10:00-11:00	Стефанова И.Л., д-р техн. наук, ВНИИПП	Глубокая переработка яиц с целью создания функциональных (в т.ч. коагулированных) продуктов
11:00-12:00	Максимов А.Ю., д-р техн. наук, ВНИИПП	Механизация процесса получения коагулированных яичных продуктов
12:00-13:00	Трухина Т.Ф., ст. научн. сотр. ВНИИПП	Экономическая оценка производственных рисков на предприятиях птицеводческого комплекса
13:00-14:00	Перерыв (обед)	
14:00-14:45	Круглый стол: обсуждение вопросов семинара, вручение сертификатов	

** В Программе возможны изменения*

ЗАЯВКА
на участие в обучающем научно-практическом семинаре
«Современные решения в области технологии и обеспечения безопасности
продукции птицеводческой и птицеперерабатывающей отрасли»

Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: n.bladyko@mail.ru контактный телефон: (495) 944 57 72; 8 926 835 44 84

Организация (полное наименование)		
Основное направление производства (яйцо, мясо)		
Контактное лицо Телефон (с кодом города)		
E-mail		
Участник №1		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		
Участник №2		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		
Участник №3		
Ф.И.О. участника (полностью)		
Должность		
Контакты		

БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЦЫ

Можем посоветовать отели (недорогие для Москвы), которые находятся недалеко от станций метро.

От метро Крылатское до бизнес-центра ходят бесплатные автобусы. Время в пути 10-15 минут.

Примеры отелей:

1. Восход <http://www.voschod.ru/rooms>
2. МАХИМА Заря <http://maximahotels.ru/ru/hotel/zarya/rooms/>
3. Максима Славия <http://maximahotels.ru/ru/hotel/slavia/rooms/>