



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Организатор курсов повышения квалификации – ФГАНУ «ВНИМИ»

ПРОГРАММА

КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ
ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЙ
ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**(В соответствии с требованиями МУК 4.2.1847—04;
СанПиН 2.3.2.1324-03, надзорных органов)**

20-22 января 2026 г.

Москва, 2026 г.

Цель:	<i>Развитие профессиональных компетенций в области обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов</i>
20 января 2026 года	
10.00-10.45	МЕТОДОЛОГИЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ (УСКОРЕННОЕ СТАРЕНИЕ, РЕАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ). КРИТЕРИИ ВЫБОРА МЕТОДИКИ ДЛЯ РАЗНЫХ КАТЕГОРИЙ ПРОДУКТОВ. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ОБРАЗЦОВ. СТАТИСТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЙ <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
10.45-11.30	ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ПОРОКИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЫРЬЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА КАЧЕСТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТА <i>БЫЧКОВА Татьяна Сергеевна – заведующий лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	БИОТРАНСФОРМАЦИЯ МОЛОКА В ПРОЦЕССЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ <i>КОРОЛЁВА Полина Игоревна – м.н.с. лаборатории технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ», к.б.н.</i>
12.30-13.15	СТАБИЛЬНОСТЬ УРОВНЯ КАЧЕСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ – ОТ РАЗРАБОТКИ ДО РЕАЛИЗАЦИИ. РИСКИ ВОЗРАСТАНИЯ ПОРОКОВ В ПРОЦЕССЕ УПАКОВЫВАНИЯ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ <i>БЛИАДЗЕ Владимир Геннадьевич – м.н.с. лаборатории технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>
21 января 2026 года	
10.00-10.45	ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ МУК 4.2.1847—04 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>БАРКОВСКАЯ Ирина Александровна – м.н.с. лаборатории технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i>
10.45-11.30	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ: МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПРИ ОБОСНОВАНИИ СРОКА ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i>
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ: ОТРАБОТКА МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЙ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ОТБОРА И ПОДГОТОВКИ ПРОБ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНО-МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ, САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ <i>КОПЫЛОВА Ольга Михайловна – инженер-испытатель ИЛ «Молоко»</i>
12.30-13.15	ОПРЕДЕЛЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРИ ОБОСНОВАНИИ СРОКА ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>ЛЕОНОВА Виктория Александровна – м.н.с. лаборатории прикладной микробиологии и геномики микроорганизмов ФГАНУ «ВНИМИ»</i>
13.15-13.45 15.00-17.15	Дискуссия <i>Самостоятельная работа по заданию преподавателя с документами, стандартами, выполнение домашних заданий, решение тестовых задач</i>

22 января 2026 года

10.00-11.30	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ ИСПЫТАНИЙ ДЛЯ ОБОСНОВАНИЯ ПРОЛОНГИРОВАННЫХ СРОКОВ ГОДНОСТИ ПО РАЗЛИЧНЫМ ВИДАМ ПРОДУКЦИИ. ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ. ПОРЯДОК СОСТАВЛЕНИЯ ПРОТОКОЛОВ ИСПЫТАНИЙ. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ОБ ОПРЕДЕЛЕНИИ СРОКА ГОДНОСТИ. ВЕДЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ <i>Анализ типичных ошибок при определении сроков годности</i> ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	АСЕПТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА УПАКОВКИ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ <i>МЯЛЕНКО Дмитрий Михайлович – заведующий лабораторией технологий упаковки ФГАНУ «ВНИМИ», д.т.н.</i>
12.30-13.15	РАЗРЕШЕНИЕ СПОРНЫХ СИТУАЦИЙ <i>ПАРФЕНОВ Александр Сергеевич – руководитель группы компаний PGC, аттестованный налоговый консультант, член Ассоциации налоговых консультантов</i>
13.30-14.00	Круглый стол: ОБОСНОВАНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ <i>ЮРОВА Елена Анатольевна – заведующий лабораторией технохимического контроля ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i> <i>ПАРФЕНОВ Александр Сергеевич – руководитель группы компаний PGC, аттестованный налоговый консультант, член Ассоциации налоговых консультантов</i> <i>КОНДРАТЕНКО Владимир Владимирович – заведующий лабораторией технологий биотрансформации и консервирования ФГАНУ «ВНИМИ», к.т.н.</i> <i>АГАРКОВА Евгения Юрьевна – заведующий лабораторией биотехнологии молока и молочных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», д.т.н.</i>
14.15-15.00	ТЕСТИРОВАНИЕ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i>
15.00-15.30	ВРУЧЕНИЕ УДОСТОВЕРЕНИЯ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ <i>КОЛОСОВА Елена Вячеславовна – заведующий научно-образовательным центром «Инновационные технологии ФГАНУ «ВНИМИ» к.т.н., доцент</i>



Присоединяйтесь к нам
в социальных сетях!

