

**«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
(ВНИИП)**

**ПРИГЛАШЕНИЕ НА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ
СЕМИНАР «ПРОИЗВОДСТВО ЯЙЦЕПРОДУКТОВ»**



Ржавки, 12-14 сентября 2017 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, Московская область, Солнечногорский р-н, Ржавки рп, 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 14.08.2017 г. № 21/310

Приглашение на научно-практический семинар «Производство яйцепродуктов»

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

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в научно-практическом семинаре «Производство яйцепродуктов», который состоится 12-14 сентября 2017 года во Всероссийском научно-исследовательском институте птицеперерабатывающей промышленности (Московская обл., Солнечногорский р-н, пос. Ржавки, ВНИИПП).

Во время участия в семинаре Вы сможете получить консультации по интересующим Вас вопросам, заказать необходимую НТД, заключить договора со специалистами института на оказание услуг и выполнение работ. По окончании семинара выдается сертификат о прослушивании курса лекций.

Стоимость обучения одного специалиста составляет 23600,00 (двадцать три тысячи шестьсот) рублей, в т.ч. НДС (18%). В стоимость включены: обучение, питание (завтрак, кофе-пауза, обед), доставка от рекомендуемых институтом гостиниц г. Зеленограда до места проведения семинара. Допускается посещение одного, двух дней семинара: цена одного дня 8200 руб., двух - 16 000 руб. Второму слушателю от организации предоставляется скидка в размере 10%. Работаем с организациями индивидуально, рассмотрим Ваши предложения.

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

Проживание в гостинице участники оплачивают самостоятельно по предварительному бронированию.

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 6 сентября 2017 года.**

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

Приложения:

Программа семинара (Приложение № 1), Форма заявки (Приложение № 2), Схема проезда (Приложение № 3).

Директор, к.т.н.

И.В. Мокшанцева

Программа*
обучающего научно-практического семинара
«Производство яйцепродуктов»

Место проведения «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
141552, Московская область, Солнечногорский район, Ржавки рп, строение 1.

Время	Тема	Докладчик
12 сентября		
8.30-9.00	Заезд, регистрация.	
9.00-9.30	Завтрак	
9.30-9.45	Вступительное слово	Мокшанцева И.В., директор ВНИИПП, канд.техн. наук
9.45-10.45	Актуальные проблемы производства и переработки яиц в мире и России.	Гущин В.В., чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП
10.45-11.30	Стандартизация в области переработки мяса птицы и пищевых яиц сельскохозяйственной птицы.	Степанова Г.А., ст. научн. сотр., ВНИИПП
11.30-12.30	Прослеживаемость в птицеводческой отрасли.	Гущин В.В., чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП
12.30-13.30	Обед	
13.30-14.30	Мониторинг гигиены и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах производства продукции из яиц.	Козак С.С., д-р биол. наук, ВНИИПП
14.30-16.30	Современные решения для управления пищевой безопасностью на предприятиях птицеперерабатывающей промышленности. Система Молекулярного Анализа ЗМ™ – анализ патогенных микроорганизмов. Мастер – класс.	Елисеева И.С., эксперт по пищевой безопасности компании ЗАО «ЗМ Россия»
16.30-17.00	Кофе-брейк	
17.00-17.15	Подведение итогов, ответы на вопросы слушателей.	
13 сентября		
9.00-9.30	Завтрак	
9.30-10.30	Технологические аспекты производства яичных продуктов	Агафонов В.П., д-р техн. наук, ВНИИПП
10.30-11.30	Современное оборудование для переработки яиц.	Агафонов В.П., д-р техн. наук, ВНИИПП
11.30-13.30	Новые коагулированные продукты из яиц и оборудование для изготовления новых коагулированных продуктов (с посещением	Стефанова И.Л., д-р техн. наук, ВНИИПП; Максимов А.Ю., д-р

Время	Тема	Докладчик
	стендового зала).	техн. наук, ВНИИПП
13.30-14.30	Обед (с дегустацией новых продуктов)	
14.30-15.30	Стандартизация пищевых яиц повышенного качества.	Лукашенко, В.С., д-р с.-х. наук, проф. ФНЦ «ВНИТИП» РАН
15.30-16.30	Техническое регулирование в сфере производства пищевых продуктов.	Степанова Г.А., ст. научн. сотр., ВНИИПП
16.30-16.45	Кофе-брейк	
16.45-17.45	Функциональное яйцо с каротиноидами компании «Биокол Агро».	Зам. генерального директора по развитию Смородина В.Б., компания «Биокол Агро»
17.45-18.00	Подведение итогов.	
14 сентября		
9.00-9.30	Завтрак	
9.30- 10.15	Анализ контрольных параметров и критических контрольных точек производства процессов переработки яиц (доклад и практика).	Стефанова И.Л., д-р техн. наук, ВНИИПП
10.15-11.00	Использование яйцепродуктов при производстве мясных изделий.	Махонина В.Н., канд. техн. наук, ВНИИПП
11.00-12.00	Требования масложировой отрасли к качеству яйцепродуктов.	Султанович, Ю. А., д-р химических наук; профессор
12.00-13.00	Требования кондитерской отрасли к качеству яйцепродуктов.	(ФГБНУ ВНИИКП)
13.00-14.00	Круглый стол	
14.00-15.00	Обед	
15.00-16.00	Отъезд участников семинара	

** В Программе возможны изменения*

ЗАЯВКА
на участие в научно-практическом семинаре
«Производство яйцопродуктов»

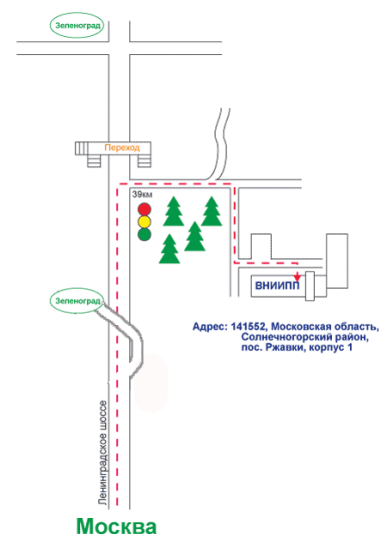
Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: n.bladyko@mail.ru контактный телефон: - (495) 944 57 72; - 8 926 835 44 84

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		

СХЕМА ПРОЕЗДА ДО ВНИИПП

Москва, станция метро «Водный стадион», автобусы: № 440 (м. Водный стадион - Солнечногорск); № 350 (м. Водный стадион - Менделеево), № 437 (м. Водный стадион - Клин) до остановки «ВНИИПП» (по требованию).

Москва, станция метро «Комсомольская», Ленинградский вокзал, электропоездом до станции «Крюково», выход в сторону старого города, далее автобус № 390 (Крюково - ВНИИПП) до остановки «ВНИИПП».



БРОНИРОВАНИЕ ГОСТИНИЦЫ

Гостиница «Андреевка»

п. Андреевка, стр. 3Б, круглосуточно.

Тел. (499)503-88-88 e-mail: pkhotel-service@mail.ru

Гостиница «Рекорд»

<http://rekord.ruhotel.su/contacts>

Зеленоград, Панфиловский проспект, 1634.