Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: **info@fncps.ru**

КазНМУ имени С.Д. Асфендиярова

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Вас приветствует ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (далее Центр) — ведущий научный центр Российской Федерации в области фундаментальных и прикладных исследований в целях развития и повышения эффективности пищевой и перерабатывающей промышленности, разработчик технологических и технических решений для предприятий АПК, международных, межгосударственных и национальных стандартов, эксперт в области производства, контроля качества и безопасности пищевой продукции массового и специализированного назначения.

Научную деятельность Центр ведет свыше 90 лет. Центр образован в 2017 году путем присоединения 8 научно-исследовательских институтов к Всероссийскому научно-исследовательскому институту мясной промышленности (ВНИИМП). ВНИИМП был создан в 1930 г. для научного обеспечения развития мясной промышленности в СССР.

Образовательная деятельность ведется специалистами Центра с 1998 года.

В ответ на Ваш запрос, предлагаем Вам рассмотреть на нашей базе обучение сотрудников по курсу «Обучение и повышение квалификации специалистов по хроматографии, ГХ, ВЭЖХ, масс-спектрометрии» в нашем Учебном центре.

Наименование услуги	**Форма обучения**	**Стоимость обучения / 1 специалиста руб, (без НДС)**
Обучение и повышение квалификации специалистов по хроматографии, ГХ, ВЭЖХ, масс-спектрометрии	Очная	48 000

Условия предоставления услуги:

1. В стоимость услуги не входит проживание и питание (за исключением кофе-пауз).
2. Кол-во часов: 72;
3. Документация: Удостоверение о повышении квалификации установленного образца;

4. Договор по типовой форме ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова.
5. Условия оплаты: 100% предоплата;
6. Система налогообложения – без НДС;
7. Периоды оказания услуги по выбору заказчика в период
   - с 07 по 09 октября 2024 г
8. Место обучения: Москва, ул.Талалихина 26.
9. Срок действия предложения:
   - в части цены: до 06/09/2024,
   - в части заявки слушателей на очное обучение - до момента формирования полной группы на указанный курс.

Приложения:

1. Справочная информация о ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, включая информацию о Лаборатории научно-методических работ, биологических и аналитических исследований и об авторе курса (7 стр);
2. Реестровая выписка Лицензии на образовательную деятельность **№ Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года;**
3. Программа курса (4 стр).

С уважением,

Заместитель директора
по экономическим связям и маркетингу
С.А. Горбатов

Исп.
Потапова Р.Б.
r.potapova@fncps.ru
+7 495 118-32-78

Справочная информация о Федеральном научном центре пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, приложение к КП

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

Директор – Кузнецова Оксана Александровна
Юридический и почтовый адрес: 109316, Россия, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26.
Телефон организации/факс: +7 (495) 676-95-11
E-mail: info@fncps.ru
Сайт официальный: www.vniimp.ru
Структура:

Головная организация		**Область компетенций**
1	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	Мясная продукция Функциональное и специализированное питание
Филиалы ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН		
3	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ВНИИЗ)	Зерно и продукты его переработки
4	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» (ВНИИКП)	Мучные кондитерские изделия Сахаристые кондитерские изделия
5	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ВНИИМС)	Маслоделие Сыроделие
6	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ВНИИПБиВП)	Пивоваренная продукция Виноделие Алкогольные напитки Безалкогольные напитки Вода
7	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ВНИИПД)	Пищевые добавки
8	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ВНИИТеК)	Консервная продукция из плодов, овощей, грибов, молока
9	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности» (ВНИХИ)	Холодильные цепи Замороженная пищевая продукция Мороженое

Центр ведет научную, исследовательскую, практическую и образовательную деятельность.

Директором Центра является ведущий эксперт в области систем менеджмента безопасности и качества пищевой продукции, доктор технических наук, председатель и участник технических комитетов Росстандарта Оксана Александровна Кузнецова.

В штате Центра 5 академиков РАН, 35 докторов наук, 106 кандидатов наук. Центр сотрудничает с 56 странами мира .

Располагая самым современным оборудованием, Центр проводит фундаментальные, поисковые и прикладные научные исследования, направленные на обеспечение населения качественной пищевой продукцией в достаточном объеме.

Научно-технологическая поддержка Центра охватывает более чем 50 направлений, в том числе для зернового, мясного, кондитерского и масложирового комплекса, а также продовольственной безопасности и переработки и утилизации отходов агропромышленного комплекса.

Специалисты Центра принимают участие в работе технических комитетов международных организаций по стандартизации в области пищевой промышленности при обсуждении и принятии проектов документов по международной стандартизации (**ISO**) и **ЕЭК/ООН**, в том числе в сфере оценки соответствия пищевой продукции:

- ИСО/ТК 34/ПК 12 «Sensory analysis» (Сенсорный (органолептический) анализ);
- ИСО/ТК 34/ПК 17 «Management systems for food safety» (Системы менеджмента пищевой безопасности);
- ИСО/ТК 34/ПК 16 «Horizontal methods for molecular biomarker analysis» (Горизонтальные методы молекулярного биомаркерного анализа).

На базе Центра успешно работают

- ТК 149 «Кондитерские изделия»,
- ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»,
- ТК 093 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»,
- ТК 154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая»,
- ТК 226 «Мясо и мясная продукция».

Специалисты Центра также являются членами следующих ТК:

- ТК 036 «Продукция специализированная пищевая»;
- ТК 040 «Продукция органического производства»;
- ТК 115 «Устойчивое развитие»;
- ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»;
- ТК 326 «Биотехнологии»;
- ТК 335 «Методы испытаний агропромышленной продукции на безопасность»;
- ТК 454 «Охрана жизни и здоровья животных и ветеринарно-санитарная безопасность продуктов животного происхождения и кормов»;
- ТК 702 «Российская система качества»;
- ТК 708 «Экологическая маркировка»;
- ПТК 704 «Продукция и услуги халяль»;
- ПТК 713 «Пищевая продукция на растительной основе».

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 495 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru

На базе Центра действуют 3 аккредитованные лаборатории:

- ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, **Аттестат аккредитации RA.RU.21ПП69,** далее НИИЦ
- ВНИИТеК– филиал ФГБНУ «Федеральный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, **Аттестат аккредитации RA.RU.21ПН85**
- ВНИИПБиВП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, **Аттестат аккредитации RA.RU.21ПТ61**

Научно-исследовательский испытательный центр (НИИЦ) ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова с 2019 г является признанной **Опорной лабораторией**, проводящей исследования продукции на экспорт. Полученный в 2022 г знак ILAC-MRA, т.е. Протоколы НИИЦ признаются на зарубежных площадках.

Лаборатория научно-методических работ, биологических и аналитических исследований НИИЦ

Направление деятельности:

Коллектив специализируется на разработке и внедрении новых методических подходов и методов исследования качественных характеристик, а также безопасности пищевых продуктов.

Разработано более 70 инновационных методик испытаний, национальных и межгосударственных стандартов.

В рамках Национального проекта «Международная кооперация и экспорт» в 2019-2022гг. модернизирована приборно-аналитическая база, приобретено 44 единицы оборудования, включая тандемный жидкостной масс-спектрометр, газовый хромато-масс-спектрометр, высокоэффективные жидкостные хроматографы, атомно-эмиссионный спектрофотометр. По результатам фундаментальных и поисковых исследований сотрудниками лаборатории опубликовано более 200 печатных работ в том числе в международных базах данных.

Одним из приоритетных направлений деятельности лаборатории является разработка методологических подходов к исследованию органических ксенобиотиков и способов снижения их содержания в пищевых продуктах. Установлены уровни образования основных химических ксенобиотиков (полиароматические углеводороды, гетероциклические ароматические амины, продукты радиологического облучения, D-изомеры аминокислот, акриламид, метаболиты антибиотиков, стимуляторы роста животных), определены условия и факторы их образования в пищевой продукции. Экспериментальные данные позволили изучить зависимость накопления химических ксенобиотиков от технологии производства, используемого сырья, хранения. Изучены молекулярно-биологические механизмы запускающие каскад биохимических реакций, определена экспозиции воздействия органических ксенобиотиков на человека, идентифицированы основные индикаторы канцерогенной нагрузки при употреблении пищевых продуктов. С применением методов современной прикладной эпигеномики и биомедицины проводятся работы по оценке направленных свойств пленочной защиты, композиционной оболочки и ингредиентов, позволяющих связать органические ксенобиотики с химическими агентами для снижения их содержания.

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 495 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru

Научные партнеры:

- Акционерное общество «Научно-исследовательский институт по удобрениям и инсектофунгицидам имени профессора Я.В. Самойлова» (АО «НИУИФ»)
- Федеральное государственное учреждение Федеральный исследовательский центр «Фундаментальные основы биотехнологии» Российской академии наук» (ФИЦ Биотехнологии РАН)
- Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ФНЦ «ВНИТИП» РАН)
- Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)»
- Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
- Laboratorios Miret, S.A, Испания
- Ajinomoto Foods Europe S.A.S., Япония
- ООО «Фосс Электрик»

Практическое применение разработок:

- МИ 103.5-132-2012 Определение содержания йодтирозинов в йодированных молочных белках и БАДах на их основе методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- МИ 1035-135-2012 Определение содержания лимонной и молочной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии в мясном сырье, мясных и мясосодержащих продуктах
- ГОСТ 32307–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.
- ГОСТ Р 55482-2013 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов.
- ГОСТ 32308-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
- ГОСТ Р 55483-2013 Мясо и мясные продукты. Определение жирно-кислотного состава методом газовой хроматографии
- ГОСТ 33607–2015 Мясо и мясные продукты . Определение бета-агонистов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 33422–2015 Мясо и мясные продукты . Определение массовой доли йодтирозинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 33429–2015 Мясо и мясные продукты . Определение содержания молочной кислоты и лактатов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33608-2015 Мясо и мясные продукты . Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения с помощью метода газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 495 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru

- ГОСТ 33809-2016 Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
- ГОСТ 33819-2016 Мясо и мясные продукты Определение состава летучих жирных кислот методом газовой хроматографии
- ГОСТ 33934-2016 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 33808–2016 Мясо и мясные продукты Определение лимонной кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии высокоэффективной жидкостной хроматографии хроматографии
- ГОСТ 34131-2017 Мясо и мясные продукты. Метод обнаружения облученных продуктов газовой хроматографией
- ГОСТ 34133-2017 Мясо и мясные продукты. Метод определения аскорбиновой кислоты и аскорбатов высокоэффективной жидкостной хроматографией
- ГОСТ 34132-2017 Мясо и мясные продукты Метод определения аминокислотного состава животного белка
- ГОСТ 34134 -2017 Мясо и мясные продукты Метод определения состава свободных углеводов
- ГОСТ 34119-2017 Мясо и мясные продукты Метод определения полициклических ароматических углеводородов высокоэффективной жидкостной хроматографией с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 34480–2018 Мясо и мясные продукты Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии
- М.241.0224/RA.RU. 311866/2019 Методика измерений массовой доли глутамата натрия в мясной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с предколоночной дериватизацией.
- МИ №241.0011/RA.RU.311866/2019 Методика измерений массовых долей жира, белка, влаги, поваренной соли и золы в мясе и мясной продукции с применением анализаторов пищевых продуктов FoodScan 2» (номер в реестре ФР.1.31.2019.33782)
- ГОСТ 34567-2019 Мясо и мясные продукты. Метод определения влаги, жира, белка, хлористого натрия и золы с применением спектроскопии в ближней инфракрасной области
- МИ 241.0062 / RA.RU.311866 / 2021 Методика измерений массовой доли этил-Na-лауроил-L-аргината (LAE) в пробах мясной продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.

Заказчики исследований:
PepsiCo, Cargill, Мираторг, Danone, X5 Group, ВкусВилл и др.

В лаборатории работает 9 сотрудников, из которых 3 – молодых ученых в возрасте до 39 лет, 1 кандидата наук, 1 аспирант, 1 магистр

Авторы курса :
Наталья Леонидовна Вострикова

- руководитель НИИЦ ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, д.т.н.

- сертифицированный специалист в области систем менеджмента качества, метрологии, оценки рисков,
- рецензент в международных изданиях MDPI,
- автор свыше 250-ти публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных,
- член рабочей группы ТС 034 подкомитета ISO от РФ,
- эксперт судебной нормативной экспертизы в области охраны здоровья, защиты прав потребителей и производителей при производстве и обороте продукции пищевой промышленности.
- практический опыт работ в области аналитического контроля более 15 лет.

Куликовский Андрей Владимирович

- Заведующий лабораторией НМРБиАИ ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

- Автор более 200 публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных.

- Разработчик более 20 методик и ГОСТ.

- Эксперт судебной нормативной экспертизы в области охраны здоровья, защиты прав потребителей и производителей при производстве и обороте продукции пищевой промышленности.

- Практический опыт работ в области аналитического контроля более 12 лет.

Учебный центр

Образовательная деятельность ведется специалистами Федерального научного центра пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН с 1998 года.

Учебный центр (УЦ) специализируется на разработке и реализации программ дополнительного профессионального обучения работников пищевой и смежных отраслей. Разработано 43 программы ДПО, в том числе 13 программ в области технического регулирования, 16 программ в области методов исследования пищевых продуктов и деятельности аккредитованных лабораторий, 10 программ связаны с технологиями производства пищевых продуктов, 4 программы в области маркетинга и рекламы.

Партнерами УЦ являются:

- Agilent Technologies – компания-производитель измерительного оборудования, электронно-медицинского оборудования и оборудования для химического анализа.
- 3М – химическая корпорация работающая в области промышленности, безопасности работников, здравоохранения и товаров повседневного спроса.
- Серволюкс – международный агрохолдинг замкнутого цикла.
- Группа компаний «Технология Чистоты» — ведущий эксперт в области санитарии и гигиены на предприятиях России и СНГ
- «Мерк» – одна из ведущих научно-технологических компаний[1] в области здравоохранения, охраны окружающей среды и санитарии.

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 495 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru

- «БиоВитрум» – является одним из лидеров в производстве и поставках диагностического медицинского оборудования и оборудования для оснащения лабораторий.
- «Синтол» – крупнейший в России производитель олигонуклеотидов и зондов для ПЦР в реальном времени.
- Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии и др.

Среди заказчиков обучения сотрудников крупные бизнес-компании и государственные структуры: Cargill, Мираторг, Danone, X5 Group, ВкусВилл, ВНИИЗЖ, ГК "ЭФКО", ЦНМВЛ, Референтные центры Россельхознадзора, предприятия Беларуси, Казахстана и др.

Ежегодно выпускниками УЦ становятся более 1000 специалистов предприятий, производственных лабораторий, аккредитованных центров и пр.

В УЦ преподают свыше 50 сотрудников, в том числе 15 докторов наук, 20 кандидатов наук, из которых 15 – молодых ученых в возрасте до 39 лет.

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН учреждены и издаются 4 журнала, размещенных в базе данных РИНЦ:

- «Рынок мяса и мясопродуктов»,
- «Theory and Practice of Meat Processing» («Теория и практика переработки мяса»),
- «Пищевые системы»,
- «Все о мясе» Последние два - индексируемые Scopus.

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 495 118-32-78
E-mail: marketing@fncps.ru