

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:

«Основы проведения микробиологических испытаний пищевых продуктов. Определение промышленной стерильности консервов. Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов»

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

*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: kpk@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) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Время начала	Тема занятий
	Первый день
10:00-12:00	<i>Микробиологический контроль при производстве консервов. Основы проведения микробиологических испытаний консервированной продукции по ГОСТ 30425. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов.</i>
12:00-13:00	<i>Требования к организации работ с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности. Требования к оформлению допуска персонала к работам с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности и к медицинскому наблюдению за персоналом. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории.</i>
13:00-13:30	<i>Перерыв</i>
13:30-14:30	<i>Морфологические, культуральные и биохимические признаки микроорганизмов. Методы определения наличия основных ферментов микроорганизмов: сахаролитические, каталаза, оксидаза и др. Отношение микроорганизмов к кислороду воздуха, к температуре. Спорообразование микроорганизмов.</i>
14:30-16:00	<i>Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений. Средства и методы.</i>
16:00-17:30	<i>Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды.</i>
	Второй день
10:00-11:00	<i>Питательные среды, требования к питательным средам, приготовление питательных сред. Контроль качества питательных сред. Подготовка лабораторной посуды, бокса. Требования к допуску к работе с автоклавами. Дезинфекция и стерилизация.</i>
11:00-13:00	<i>Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.</i>
13:00-13:30	<i>Перерыв</i>
13:30-15:30	<i>Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.</i>
15:30-17:30	<i>Практические занятия по определению промышленной стерильности консервированных продуктов по ГОСТ 30425. Выявление микроорганизмов в консервированных продуктах и их идентификация. Микроскопирование. Приготовление препаратов для микроскопирования. Способы окраски микроорганизмов и их спор.</i>

17:30-18:00	<i>Тестирование, подведение итогов. Вручение Удостоверений.</i>
--------------------	---

Семинар проводят :

Курбанова Мадинат Насрудиновна - заведующая лабораторией микробиологии
НИИЦ, кандидат биологических наук
Левшенко Михаил Трифонович

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 26 000 (двадцать шесть тысяч) 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