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

Вебинар: «Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Продолжительность обучения: 8 академических часов

Форма обучения: дистанционная, с 10:00 по московскому времени

ПРОГРАММА ВЕБИНАРА

Время начала	Темы выступлений
	Первый день
10:00-11:00	<i>Микробиологический контроль производства пищевых продуктов.</i>
11:00-13:00	<i>Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений. Средства и методы.</i>
	Второй день
10:00-11:30	<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>
11:30-13:00	<i>Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.) при производстве пищевых продуктов и анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды.</i>

Вебинар проводят:

Курбанова Мадинат Насрудиновна- заведующая лабораторией микробиологии

НИИЦ, кандидат биологических наук

Левшенко Михаил Трифонович

По завершению обучения слушателям выдаётся Сертификат установленного образца.

Стоимость обучения:

Для одного специалиста, включая НДС 20% - 16 000 (шестнадцать тысяч) рублей.

До пяти специалистов, включая НДС 20% - 32 000 (тридцать две тысячи) рублей.

*По вопросам проведения вебинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,
e.mail: kpk@vniitek.ru*