

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 городской округ, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

«Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.

Основы проведения микробиологических испытаний пищевой продукции»

Форма обучения: очная - заочная

Продолжительность обучения: 72 академических часа

Начало занятий: в 10:00 часов (время московское)

Программа семинара:

Наименование темы	Форма обучения/Количество часов		
	заочная	очная	Всего
<i>Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений производства. Средства и методы.</i>	2	2	4
<i>Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды.</i>	2	2	4
<i>Микробиологический контроль производства консервов. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов.</i>	3	2	5
<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>	2	2	4
<i>Новые положения СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Требования к организации работ с ПБА III-IV групп патогенности.</i>	3	2	5

Лицензирование лаборатории..			
Основные требования по обеззараживанию ПБА.	1	1	2
Требования к проведению дезинфекции различных объектов в лаборатории.	1	1	2
Правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III – IV групп патогенности.	1	1	2
Подходы для обеспечения качественного приготовления и контроля питательных сред. Организация контроля качества питательных сред по ГОСТ ISO 11133-2016.	2	2	4
Микроорганизмы, контаминирующие пищевые продукты. Общая информация. Микробиологическая порча молока и молочных продуктов, мяса и мясных изделий, яиц и яичных продуктов.	1,5	1	2,5
Микроорганизмы, контаминирующие пищевые продукты. Микробиологическая порча рыбы, рыбопродуктов и промысловых беспозвоночных, офоцных и фруктовых продуктов, кондитерских изделий, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков, изделий из хлеба.	1,5	1	2,5
Методы выявления микроорганизмов. Теория. Практические занятия.			
Методы выявления микроорганизмов рода <i>Proteus</i>	1	1	2
Методы выявления микроорганизмов рода <i>Enterococcus</i>	1	1	2
Методы выявления <i>Bacillus cereus</i>	1	1	2
Методы выявления микроорганизмов рода <i>Pseudomonas</i>	1	1	2
Методы определения количества КМАФАнМ	1	1	2
Методы определения количества дрожжей и плесневых грибов	1	1	2
Методы определения молочнокислых бактерий (МКБ)	1	1	2
Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	1	1	2
Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий. Методы выявления <i>C. perfringens</i> .	1	1	2
Методы выявления Бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	1	1	2
Методы выявления <i>Escherichia coli</i>	1	1	2
Методы выявления <i>Listeria monocytogenes</i>	1	1	2
Методы выявления <i>Staphylococcus aureus</i>	1	1	2
Микробиологический контроль консервов на промышленную стерильность.	3	2	5
Обзор лаборатории	1	1	2
Итоговый контроль	1	1	2
Количество часов	38	34	72

Семинар проводят :

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

Зайцева Мария Вячеславовна- научный сотрудник лаборатории микробиологии НИИЦ

Левшенко Михаил Трифонович

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 32 000 (тридцать две тысячи) рублей .

По окончании обучения слушатели получают Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

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 «Зябликово/Красногвардейская» автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро «Южная» 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.

ВНИМАНИЕ!

По желанию слушателей в программу можно включить темы:

1. Правила подбора лабораторных систем очистки воды (продолжительность 60 минут)

2. Дозирующее оборудование Sartorius:

дозаторы Sartorius для работы с большими объемами до 60 мл для аналитических и микробиологических лабораторий (продолжительность 60 минут).

Семинар проводят :

Хартукова Арина Алексеевна- специалист по системам водоподготовки и дозирующей технике ООО "Сарториус", кандидат технических наук

Новоковская Екатерина Александровна - Специалист ООО "Сарториус РУС"

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