



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал  
Федерального государственного бюджетного  
научного учреждения  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН

## Вебинар

### «Методы выявления микроорганизмов в пищевой продукции и их идентификация»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 4 академических часа

## Программа вебинара

Наименование разделов, тем
- Методы выявления микроорганизмов рода <i>Proteus</i>
- Методы выявления микроорганизмов рода <i>Enterococcus</i>
- Методы выявления <i>Bacillus cereus</i>
- Методы выявления микроорганизмов рода <i>Pseudomonas</i>
- Методы определения количества МАФАНМ
- Методы определения количества дрожжей и плесневых грибов
- Методы определения молочнокислых бактерий (МКБ)
- Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
- Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий
- Методы выявления <i>C. Perfringens</i>
- Методы выявления Бактерий группы кишечных палочек (БГКП)
- Методы выявления <i>Escherichia coli</i>
- Методы выявления <i>Listeria monocytogenes</i>
- Методы выявления <i>Staphylococcus aureus</i>

Вебинар проводит:

Курбанова Мадинат Насрудиновна - заведующая лабораторией микробиологии

НИИЦ, кандидат биологических наук

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца

Стоимость обучения:

Для одного специалиста 10 000 (десять тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).