



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР

«Основы проведения производственного микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности»

Даты обучения: 22-24 мая, 24-26 июня, 25-27 сентября, 27-29 ноября 2024 года

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 24 академических часа

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

Целевая аудитория:

- лаборанты, сотрудники заводских лабораторий пищевой отрасли;
- специалисты микробиологических, санитарно-гигиенических, научных, научно-производственных лабораторий, предприятий пищевой промышленности;
- сотрудники испытательных лабораторий (центров), осуществляющих контроль качества и безопасности продуктов питания и сырья для его производства;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Основы проведения производственного микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- владение микробиологическими методами контроля качества и безопасности входящего сырья;
- знания принципов безопасной работы в микробиологической лаборатории;
- знания основ проведения работ в микробиологической лаборатории (посевы, идентификация микроорганизмов);
- знания способов приготовления и контроля качества питательных сред;
- навыки ведения лабораторных журналов;
- навыки проведения производственного контроля в лабораториях пищевого производства.
- знания основ разработки научно-обоснованных режимов тепловой обработки пищевых продуктов

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений. Средства и методы. Современные требования к поддержанию чистоты и гигиены на пищевых предприятиях. Система ХАССП	2,5	2,5	0,0
2.	Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды	2,5	2,5	0,0
3.	Определение промышленной стерильности консервированных продуктов в соответствии с ГОСТ 30425. Выявление микроорганизмов в консервированных продуктах и их идентификация	2,5	2,5	0,0
4.	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	2,5	2,5	0,0
5.	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. Новые положения СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Лицензирование лаборатории	3,0	3,0	0,0
6.	Питательные среды, требования к питательным средам, приготовление питательных сред. Контроль качества питательных сред. Подготовка лабораторной посуды, бокса. Требования к допуску персонала к работе с автоклавами. Дезинфекция и стерилизация	3,0	3,0	0,0
7.	Микробиологический контроль при производстве консервов. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов	3,0	3,0	0,0
8.	Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов тепловой обработки пищевых продуктов	3,0	3,0	0,0

9.	Итоговая аттестация (тестирование), подведение итогов	2,0	2,0	0,0
	ИТОГО:	24	24	0

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

Курбанова Мадинат Насрудиновна – к.б.н., ведущий научный сотрудник лаборатории микробиологии НИИЦ
Зайцева Мария Вячеславовна – научный сотрудник лаборатории микробиологии НИИЦ

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № 0009778 серия 90Л01 регистрационный № 2685 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

По окончании семинара слушателям выдаётся соответствующий документ установленного образца: Удостоверение о повышении квалификации, при условии успешной итоговой аттестации, либо Сертификат.

Стоимость обучения одного специалиста 32 000 (тридцать две тысячи) рублей

Стоимость дополнительных практических занятий для слушателей составляет 6 000 рублей.

Практические занятия включают:

- определение 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.

Место проведения обучения : ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: a.kesian@fneps.ru.

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: +7(903) 230 89 75

Директор, к.б.н.

Самойлов А.В.

