



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

СЕМИНАР

«Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Основы проведения микробиологических испытаний пищевой продукции»

Даты обучения: 20-24 мая, 23-27 сентября, 25-29 ноября 2024 года

Форма обучения: Очно-заочная

Продолжительность обучения: 72 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:

- Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.
- Основы проведения микробиологических испытаний пищевой продукции

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.

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	5,0	2,0	3,0
2.	Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды	4,0	2,0	2,0
3.	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	5,0	2,0	3,0
4.	Новые положения СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Требования к организации работ с ПБА III-IV групп патогенности. Лицензирование лаборатории	3,0	2,0	1,0
5.	Правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III – IV групп патогенности. Основные требования по обеззараживанию ПБА	3,0	1,0	2,0
6.	Организация контроля качества питательных сред по ГОСТ ISO 11133-2016. Подходы для обеспечения качества приготовления питательных сред	3,0	2,0	1,0
7.	Определение промышленной стерильности консервированных продуктов в соответствии с ГОСТ 30425. Выявление микроорганизмов в консервированных продуктах и их идентификация	2,0	1,0	1,0
8.	Микроорганизмы, контаминирующие пищевые продукты. Общая информация. Микробиологическая порча молока и молочных продуктов, мяса и мясных изделий, яиц и яичных продуктов	4,0	2,0	2,0
9.	Микробиологическая порча овощных и фруктовых продуктов, кондитерских изделий, пряностей, алкогольных и безалкогольных напитков, изделий из хлеба, рыбы, рыбпродуктов и промысловых беспозвоночных	4,0	2,0	2,0
10.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Proteus</i>	2,0	1,0	1,0
11.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Enterococcus</i>	2,0	1,0	1,0
12.	Методы выявления <i>Bacillus cereus</i>	2,0	1,0	1,0
13.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Pseudomonas</i>	2,0	1,0	1,0

14.	Методы определения количества КМАФАнМ	2,0	1,0	1,0
15.	Методы определения количества дрожжей и плесневых грибов	2,0	1,0	1,0
16.	Методы определения молочнокислых бактерий (МКБ)	2,0	1,0	1,0
17.	Методы выявления бактерий рода Salmonella	2,0	1,0	1,0
18.	Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий Методы выявления <i>S. perfringens</i>	2,0	1,0	1,0
19.	Методы выявления Бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	2,0	1,0	1,0
20.	Методы выявления <i>Escherichia coli</i>	2,0	1,0	1,0
21.	Методы выявления <i>Listeria monocytogenes</i>	2,0	1,0	1,0
22.	Методы выявления <i>Staphylococcus aureus</i>	2,0	1,0	1,0
23.	Микробиологический контроль консервов на промышленную стерильность	5,0	2,0	3,0
24.	Микробиологический контроль производства консервов. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов	5,0	2,0	3,0
25.	Обзор лаборатории	1,0	1,0	0,0
26.	Итоговая аттестация (тестирование)	2,0	1,0	1,0
27.	ИТОГО:	72	35	37

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 38 000 (тридцать восемь тысяч) рублей.

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.