



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 микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Форма обучения: Очно-заочная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

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:

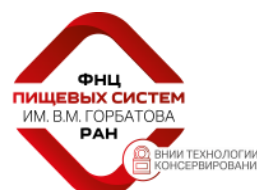
- Основы проведения микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов

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

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru



Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	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.	4,0	2,0	2,0
2.	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	2,0	1,0
3.	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. 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 КМАФАнМ. 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> .	8,0	6,0	2,0
4.	Тестирование (аттестация).	1,0	1,0	0,0
5.	ИТОГО:	16	11,0	5,0

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

Спикер семинара:

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



**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность
№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года**

Документ об образовании:

- Удостоверение о повышении квалификации, с внесением в государственную систему ФИС ФРДО.

Стоимость обучения одного специалиста 32 000 (тридцать две тысячи) 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@fncps.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.

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru

