

**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 район, г. Видное, ул. Школьная, д.78,  
тел: (495) 541-08-92 [www.vniitek.ru](http://www.vniitek.ru), E-mail: [vniitek@vniitek.ru](mailto:vniitek@vniitek.ru)

**Семинар:**

**«Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности.**

**Биологическая безопасность при работе с микроорганизмами III-IV групп патогенности и возбудителями паразитарных болезней»**

**Форма обучения:** очная - заочная

**Продолжительность обучения:** 72 академических часа

По завершению обучения слушателям выдаётся **Удостоверение** установленного образца о дополнительном профессиональном образовании .

**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 Домодедовская автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро Кантемировская автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: [krk@vniitek.ru](mailto:krk@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.

## ПРОГРАММА

Наименование темы	Форма обучения/Количество часов		
	заочное	очное	Всего
Дозирующее оборудование Sartorius для микробиологических лабораторий	1,5	1	2,5
Современное оборудование для микробиологического контроля качества воды и напитков.	1,5	1	2,5
Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений производства. Средства и методы.	2	2	4
Микробиологический контроль производства консервов. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов.	3	2	5
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	2	4
Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды.	3	2	5
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	2	5
«Основные требования по обеззараживанию ПБА». 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
<b>Методы выявления микроорганизмов. Теория и практика.</b>			
Методы выявления микроорганизмов рода Proteus	1	1	2
Методы выявления микроорганизмов рода Enterococcus	1	1	2
Методы выявления Bacillus cereus	1	1	2

Методы выявления микроорганизмов рода Pseudomonas	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 Salmonella	1	1	2
Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий. Методы выявления S. perfringens.	1	1	2
Методы выявления Бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	1	1	2
Методы выявления Escherichia coli	1	1	2
Методы выявления Listeria monocytogenes	1	1	2
Методы выявления Staphylococcus aureus	1	1	2
Микробиологический контроль консервов на промышленную стерильность.	3	3	6
Обзор лаборатории	1	1	2
Итоговый контроль	1	1	2
Количество часов	38	34	72

**Семинар проводят :**

*Курбанова Мадинат Насрудиновна - ведущий научный сотрудник ВНИИТеК, к.б.н.*

*Левшенко Михаил Трифонович - микробиолог*

*Новоковская Екатерина Александровна - специалист ООО «Сарториус-РУС»*

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

*По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Артик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75,*

*e.mail: [kpk@vniitek.ru](mailto:kpk@vniitek.ru)*