

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, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

«Основы проведения микробиологических испытаний пищевых продуктов. Определение промышленной стерильности консервов. Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов»

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 16 академических часов

*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: kpk@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 СЕМИНАРА

Время начала	Тема занятий
	Первый день
10:00 – 12:00	Микробиологический контроль при производстве консервов. Основы проведения микробиологических испытаний консервированной продукции по ГОСТ 30425. Пищевые отравления от плодоовощной консервированной продукции. Рекомендации по выявлению причин брака плодоовощных консервов.
12:00 – 13:00	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.
13:00 -13:30	Перерыв
13:30-14:30	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.
14:30-16:00	Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений. Средства и методы.
16:00 -17:30	Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.). Анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды.
	Второй день
10:00 – 11:00	Питательные среды, требования к питательным средам, приготовление питательных сред. Контроль качества питательных сред. Подготовка лабораторной посуды, бокса. Требования к допуску к работе с автоклавами. Дезинфекция и стерилизация.
11:00-13:00	Теоретические основы разработки научно-обоснованных режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.
13:00 -13:30	Перерыв
13:30-15:30	Расчет требуемой летальности микроорганизмов при разработке режимов стерилизации и пастеризации консервируемых продуктов.
15:30-17:30	Практические занятия по определению 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.

17:30-18:00	Тестирование, подведение итогов. Вручение Удостоверений.
-------------	--

Семинар проводят :

*Курбанова Мадинат Насрудиновна - ведущий научный сотрудник ВНИИТеК, к.б.н.
Левшенко Михаил Трифонович - микробиолог*

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 24 000 (двадцать четыре 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*