

СЕМИНАР

«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (микробиологи)»

г. Москва

В формате видеокурса:

Время¹ начала регистрации:

Время² начала обучения:

Обеденный перерыв:

Даты очной части обучения:

14-16 мая 2024¹ г.

19-21 ноября 2024¹ г.

Ежедневно

09-00

10-10

с 13-00 до 14-00

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ²		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Риск ориентированные подходы в микробиологической лаборатории в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019	3,0	1,0	2,0
2.	Новые положения СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», новые документы по лицензированию лабораторий	3,0	1,0	2,0
3.	Основные требования по обеззараживанию ПБА III-IV групп патогенности	2,0	1,0	1,0
4.	Основные требования к проведению дезинфекции в микробиологической лаборатории	2,0	1,0	1,0
5.	Правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III-IV групп патогенности в микробиологической лаборатории	3,0	1,0	2,0
6.	Экспресс-методы лабораторной диагностики в пищевой микробиологии. Основные технологии. Преимущества и особенности использования. Особенности подтверждения положительных результатов, полученных при использовании альтернативных методов.	3,0	1,0	2,0
7.	Верификация и валидация микробиологических методов	3,0	1,0	2,0

¹ По московскому времени.

² В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

8.	Новые положения ГОСТ 32031-2022 «Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria (Listeria spp.)</i> »	3,0	1,0	2,0
9.	Новые положения ГОСТ Р 70354-2022 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности»	3,0	1,0	2,0
10.	Организация в микробиологической лаборатории контроль качества питательных сред согласно ГОСТ ISO 11133-2016	3,0	1,0	2,0
11.	Общие правила приготовления исходной суспензии и десятикратных разведений. Общие и специальные правила подготовки к микробиологическим испытаниям пищевой продукции.	2,0	1,0	1,0
12.	Методы определения КМАФАнМ.	2,5	0,5	2,0
13.	Методы определения дрожжей и плесневых грибов	1,5	0,5	1,0
14.	Методы определения молочнокислых бактерий	2,5	0,5	2,0
15.	Методы выявления бактерий группы кишечных палочек (БГКП)	1,5	0,5	1,0
16.	Методы выявления <i>Escherichia coli</i>	1,5	0,5	1,0
17.	Методы выявления <i>Staphylococcus aureus</i>	1,5	0,5	1,0
18.	Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий	1,5	0,5	1,0
19.	Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	2,5	0,5	2,0
20.	Методы выявления <i>Listeria monocytogenes</i>	1,5	0,5	1,0
21.	Методы выявления бактерий рода <i>Proteus</i>	1,5	0,5	1,0
22.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Enterococcus</i> .	1,5	0,5	1,0
23.	Методы выявления бактерий <i>Bacillus cereus</i> .	2,5	0,5	2,0
24.	Методы выявления бактерий <i>C. perfringens</i>	1,5	0,5	1,0
25.	Методы выявления бактерий <i>Pseudomonas spp.</i>	1,5	0,5	1,0
26.	Методы выявления бактерий <i>Brochothrix spp.</i>	2,0	1,0	1,0
27.	Микробиологический анализ на промышленную стерильность стерилизованных мясных и мясосодержащих консервов группы «А»	3,0	1,0	2,0
28.	Микробиологические методы определения антибиотиков в мясе и субпродуктах согласно ГОСТ Р 55481-2013	2,0	1,0	1,0
29.	Практические занятия в лаборатории	10,0	10,0	0,0
	ИТОГО:	72	31	41

В программе возможны незначительные изменения!

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 3 рабочих дней, вместо 7-ми, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 72 часа.

Спикеры семинара:

Юшина Юлия
Константиновна

Руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Батаева Дагмара
Султановна

Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



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

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о повышении квалификации установленного образца (72 часа обучения).
- копии презентационных материалов.

Стоимость очного обучения одного специалиста	38400 Р.
Стоимость интерактивного обучения (видеокурсы)	30000 Р
Стоимость дополнительного очного дня практических занятий, для слушателей прошедших интерактивное обучение	12000 Р

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Телефон для записи: +7(495)118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.