



## Информационное письмо

### Министерство сельского хозяйства Российской Федерации ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

В Центре дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ проводится набор слушателей на программу повышения квалификации:

#### ✓ **Микробиология пищевых продуктов**



**Цель:** повышение квалификации руководителей и специалистов, по проведению микробиологических исследований и современных требований и рекомендаций, предъявляемых для контроля качества пищевых продуктов

**Срок обучения:** 72 академических часа

**Форма обучения:** очная с частичным отрывом от производства

**Режим занятий:** 4-6 часов в день

Данная программа разработана для руководителей и специалистов пищевой промышленности и сотрудников лабораторий пищевых предприятий

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16.04.12г. № 317 "О лицензировании деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах".

Для лицензирования деятельности необходимо наличие у руководителей или его заместителей, специалистов высшего образования или среднее профессионального образования и так же наличие дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации в объеме не менее 72 часов по специальности "бактериология", "вирусология", "паразитология" или "микробиология", отвечающих требованиям и характеру заявленных работ.

#### **Программа включает в себя 2 модуля**

**Модуль 1** - Микробиология пищевых продуктов. Микроорганизмы, инфицирующие пищевые производства, их влияние на качество готовой продукции и здоровье человека. Классификация микроорганизмов по группам патогенности. Характеристика санитарно-показательных, условно-патогенных микроорганизмов и возбудителей инфекционных заболеваний.

- Микробиологические исследования. Общие требования и рекомендации по ГОСТ ISO 7218-2015 (дата введения в действие 01. 07. 2016г)/

- Современные требования к технике микробиологических работ. Методы выявления и идентификации посторонних микроорганизмов. Подготовка проб для анализа.

- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации.

- Источники и пути попадания микроорганизмов в объекты производства, сырье и готовую продукцию. Санитарно-бактериологическое исследование сырья, воды, воздуха, оборудования.

- Методы выявления, идентификации и количественного определения дрожжевых и плесневых грибов, вызывающих порчу пищевых продуктов. Протоколы испытаний.

- Практические занятия по определению контаминации в продовольственном сырье и пищевой продукции.

- Достоверность результатов определений численности микроорганизмов (теоретические и практические занятия).

**Модуль 2** - Внутренний и внешний контроль качества микробиологических исследований. Принципы контроля: сравнимость и воспроизводимость. Проверка квалификации.

- Безопасность работы с микроорганизмами III и IV групп патогенности.

- Организация производства по правилам GMP (требования к сырью, воде, воздуху, оборудованию, помещениям, персоналу). Производственный контроль, управление качеством продукта на основе принципов НАССР.

- Методы промышленной асептики. Теория и практика мойки и дезинфекции. Подходы к выбору моющих, обезжиривающих и дезинфицирующих средств. Особенности их применения, правила хранения. Причины неэффективной дезинфекции.

- Санитарно-гигиеническая программа для пищевого предприятия. Практические рекомендации по составлению санитарно-гигиенической программы для пищевого предприятия.

**Документ по окончанию обучения:** Удостоверение о повышении квалификации установленного образца. Ближайшее начало обучения планируется по мере комплектования группы.

**По вопросам обучения обращаться:**

**Адрес:** 660017, г. Красноярск, ул. Ленина 117, 2-й этаж, каб. 2-1, 2-3.

**Телефоны:** 265-01-96, 211-46-40 (факс). Эл. [tsentr.dro@mail.ru](mailto:tsentr.dro@mail.ru)