



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование дополнительной профессиональной образовательной программы (курс повышения квалификации, групповая /индивидуальная стажировка):

«Микробиологический анализ пищевых продуктов (мясо и мясная продукция, в т.ч. готовая и консервированная) в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза».

Категория слушателей: специалисты микробиологи ветеринарных лабораторий, РЦ, НИИ Россельхознадзора, ветеринарных лабораторий, подведомственных органам управления ветеринарии субъектов РФ.

Цель программы: изучение микробиологических методов исследований пищевых продуктов (мясо и мясная продукция, в т.ч. готовая и консервированная) в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза.

Форма обучения: Очная форма обучения 72 часа.

Дата проведения обучения: 28.05.2018 – 08.06.2018

Место проведения обучения: ФГБУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория», 111622 г. Москва, ул. Оранжерейная 23, Тел/факс 700-01-37

№ п/п	Время занятия*	Объем работ*	Тема и вид занятия	Должность, место работы учёная степень, Ф.И.О. преподавателя
1	2	3	4	5
Понедельник 28 мая 2018г				
1	09 ³⁰ - 10 ⁰⁰	30 мин	Регистрация слушателей.	Учебный центр
2	10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵	15 мин	Открытие курсов.	Заместитель директора ФГБУ ЦНМВЛ
3	10 ¹⁵ -11 ⁰⁰	1 час	Лекция: Повышение квалификации и профессиональная переподготовка специалистов ИЛ, требования к образованию и специализации, в соответствии с критериями аккредитации.	Начальник отдела Учебного центра ФГБУ ЦНМВЛ
4	11 ¹⁵ -13 ⁰⁰	2 часа 15мин	Лекция: Нормативно – правовая база в ветеринарии по пищевой безопасности, с учетом требований Таможенного Союза и Международного Законодательства».	Главный эксперт ФГБУ ЦНМВЛ д.в.н. профессор Белоусов В.И.
5	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Лекция: Основные представления о микробиологических средах: применение, классификация,	Заведующий отделом приготовления питательных сред ФГБУ ЦНМВЛ

			состав. Приготовление и методы контроля питательных сред.	Ахметова Л.Ш.
Вторник 29 мая 2018г				
6	09 ³⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Безопасность при работе с биологическими материалами в ветеринарных лабораториях России. Организация работы режимной комиссии по соблюдению режима биобезопасности».	Сысоева М.М.или Кремлёва А.А.
7	14 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	2 часа 15 минут	Лекция: Методы отбора проб мяса, субпродуктов, полуфабрикатов, мясных продуктов всех видов убойных животных и птиц.	Руководитель ИЛ МИЛ Другова О.П. или Головина Н.Ф.
8	16 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	1 час	Лекция: Методы отбора проб продуктов пищевых консервированных.	Руководитель ИЛ МИЛ Другова О.П.
Среда 30 мая 2018г				
9	09 ³⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Микробиологические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Руководитель Учебного процесса по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВПО МГАВМиБ д.вет.н., профессор Батаева Дагмара Султановна
10	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Первичные посевы продуктов для выявления бактерий группы кишечной палочки, патогенных, в т.ч. сальмонелл, листерий, S.aureus, КМАФАнМ. Работа с контрольными пробами.***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Четверг 31 мая 2018г				
11	09 ³⁰ - 10 ³⁰	1 час 15 мин	Лекция Система менеджмента качества в ветеринарных лабораториях.	Уварова Т.А.
12	10 ³⁰ - 13 ⁰⁰	3 часа	Практическое занятие: Постановка экспресс методов КМАФАнМ, БГКП, S.aureus на автоматическом анализаторе ТЕМРО***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
13	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Пересев микроорганизмов на	Ветврач отдела пищевой микробиологии и

			среды вторичного обогащения и на дифференциально-диагностические среды.***	ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Пятница 01 июня 2018г				
14	09 ³⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Контроль качества питательных сред. Ведение эталонных штаммов.	Заведующий отделом бактериологии ФГБУ ЦНМВЛ Скоморина Ю.А. и зам.заведующего отделом Кремлёва А.А.
15	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Изучение характера роста микроорганизмов на дифференциально-диагностических средах. Пересевы выделенных культур. Учет результатов экспресс методов на автоматическом анализаторе ТЕМПО *** Экспресс-тесты singlipath, постановка miniVidas***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Понедельник 04 июня 2018г				
16	09 ³⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Микробиологические методы исследования консервов.	Доцент МГУПП, к.в.н Павлова Е.В.
17	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Изучение характера роста микроорганизмов на дифференциально-диагностических средах. Окраска мазков. Микроскопия. Пересев выделенных чистых культур для определения их биохимических свойств.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Вторник 05 июня 2018г				
18	09 ³⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Сальмонеллезы, диагностика, профилактика, методы выявления и идентификации сальмонелл.	Вед. науч. сотрудник, ФГУН ЦНИИ эпидемиологии д.б.н. Рожнова С.Ш.
19	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Подтверждение видовой принадлежности выделенных культур. Постановка биохимических стрипов.***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ

Среда 06 июня 2018г				
20	09 ³⁰ -11 ⁴⁵	3 часа	Практическое занятие: Постановка реакции агглютинации по схеме Кауфмана-Уайта для серотипизации выделенных сальмонелл.**	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
21	11 ⁴⁵ -13 ⁰⁰	1 час 15 мин	Практическое занятие: Подтверждение принадлежности выделенных культур <i>Listeria</i> к виду <i>Listeria monocytogenes</i> . Постановка классического биохимического ряда и биохимических стрипов. Определение видовой принадлежности на приборе Vitek 2 Compact.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
22	14 ⁰⁰ -16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Лекция: «Современные вопросы ветеринарно-санитарных мер по обеспечению безопасности пищевых продуктов, в т. ч. в странах-членах Таможенного союза, в системах Госветнадзора и Роспотребнадзора РФ.	Юрчак Зоя Андреевна Руководитель отдела стандартизации, сертификации и систем управления качеством ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», к.т.н. г. Москва
Четверг 07 июня 2018г				
23	09 ³⁰ -10 ³⁰	1 час 15 мин	Практическое занятие: Учет полученных результатов.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
24	10 ³⁰ -13 ⁰⁰	3 часа	Практическое занятие: Оценка мяса по физико-химическим показателям.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
25	14 ⁰⁰ -14 ⁴⁵	1 час	Практическое занятие: Расшифровка контрольных проб*** по микробиологическим и культуральным свойствам.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
26	14 ⁴⁵ -16 ⁴⁵	2 часа 15 мин	Практическое занятие: Обработка и оформление результатов	Заведующий отделом пищевой микробиологии и

			микробиологического анализа.	ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Пятница 08 июня 2018г				
27	9 ³⁰ -11 ⁰⁰	2 часа	Обсуждение пройденного материала.	Заведующий отделом пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
28	11 ¹⁵ -12 ⁰⁰	1 час	Итоговая аттестация. Вручение удостоверений о повышении квалификации.	Председатель аттестационной комиссии: Зам. председателя члены комиссии:
Всего:		72 часа		

*** В рабочую программу могут быть внесены изменения и дополнения.**

**** Примечание:** академический час устанавливается продолжительностью 45 минут; технические перерывы установлены продолжительностью 10 минут: в 11-00 и 15-30; обеденный перерыв с 13-00 до 14-00

***** Работа с шифрованными образцами**

Заведующий отделом пищевой
микробиологии и ветеринарно-санитарной
экспертизы



О.В. Штрадман