



УТВЕРЖДАЮ
 Директор ФГБУ ЦНМВЛ
 Р.Н. Рыбин
 « » 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

«Микробиологический анализ рыбы, рыбной и нерыбной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016».

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 (рыбы, рыбной и нерыбной продукции) в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза.

Форма обучения: Очно-заочная форма обучения 72 часа.

Дата проведения обучения: 03.09-07.09.2018 заочно и с 10.09 по 14.09.2018 очно

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 03 сентября 2018г				
1	09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ 10 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа	Регистрация слушателей. Лекция: Ветеринарное законодательство в рамках технического регулирования.	Учебный центр Белоусов Василий Иванович - главный эксперт ФГБУ ЦНМВЛ, д.в.н. профессор
2	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Лекция: Актуальные вопросы Технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции».	Белоусов Василий Иванович - главный эксперт ФГБУ ЦНМВЛ, д.в.н. профессор
Вторник 04 сентября 2018г				
3	10 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Требования безопасности пищевой рыбной продукции.	Эксперт в области сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, в том числе кормовых.
4	14 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	2 часа 15 минут	Лекция: Безопасность при работе с биологическими материалами в ветеринарных лабораториях России. Организация работы режимной	Кремлева А.А. - заместитель заведующего отделом бактериологии

			комиссии по соблюдению режима биобезопасности».	
Среда 05 сентября 2018г				
5	10 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа	Лекция: Паразитологический контроль рыбы. Органолептический и паразитологический анализ рыбы и рыбной продукции.	Эксперт в области сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них, в том числе кормовых, эксперт-дегустатор рыбной продукции
6	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Лекция: Контроль качества микробиологических исследований.	Кремлева А.А. - заместитель заведующего отделом бактериологии
Четверг 06 сентября 2018г				
7	10 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Отбор и подготовка проб рыбы, рыбной продукции и объектов нерыбного промысла.	Другова О.П. – начальник отдела организационно – аналитического обеспечения и оценки рисков
8	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Лекция: Схема исследований микроорганизмов в рыбе, рыбной продукции и объектах нерыбного промысла.	Штрадман О.В. – заведующего отделом пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Пятница 07 сентября 2018г				
9	10 ⁰⁰ - 11 ³⁰	4 часа 15 мин	Лекция: Микробиологический контроль промысловых (водных) беспозвоночных.	Штрадман О.В. – заведующего отделом пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
10	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Выполнение тестовой работы.	
Понедельник 10 сентября 2018г				
	09 ³⁰ - 10 ⁰⁰	30 мин	Регистрация слушателей.	Учебный центр
11	10 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	4 часа	Практическое занятие: Первичные посевы продуктов для выявления бактерий группы кишечной палочки, S.aureus, сальмонелл, листерий, V.parahaemolyticus, КМАФАнМ.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
12	14 ⁰⁰ - 16 ⁴⁵	3 часа	Практическое занятие:	Ветврач отдела пищевой

		15 мин	Постановка экспресс методов КМАФАнМ, БГКП, S.aureus на автоматическом анализаторе ТЕМРО***	микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Вторник 11 сентября 2018г				
13	09 ³⁰ -13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Практическое занятие: Пересев микроорганизмов на среды вторичного обогащения и на дифференциально-диагностические среды для получения чистых культур. Считывание карт БГКП, S.aureus на автоматическом анализаторе ТЕМРО***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
14	14 ⁰⁰ -16 ⁴⁵	3 часа 15мин	Практическое занятие: Изучение характера роста микроорганизмов на дифференциально-диагностических средах. Окраска мазков. Микроскопия. Пересевы выделенных культур сальмонелл, листерий для видовой идентификации.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Среда 12 сентября 2018г				
15	09 ³⁰ -13 ⁰⁰	4 часа 15 мин	Практическое занятие: Пересевы выделенных культур на плотные дифференциально-диагностические среды. Подтверждение видовой принадлежности выделенных культур БГКП, с помощью ари 20Е. Экспресс-тесты Singlepath. Считывание карт КМАФАнМ на автоматическом анализаторе ТЕМРО***	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
16	14 ⁰⁰ -16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Идентификация выделенных культур классическими методами. Постановка реакции агглютинации по схеме Кауфмана-Уайта для серотипизации выделенных сальмонелл.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ

Четверг 13 сентября 2018г				
17	09 ³⁰ -10 ³⁰	1 час 15 мин	Практическое занятие: Расшифровка контрольных проб по микробиологическим и культуральным свойствам.	Ветврач отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
18	14 ⁰⁰ -16 ⁴⁵	3 часа 15 мин	Практическое занятие: Обработка и оформление результатов микробиологического анализа.	Заведующий отделом пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
Пятница 14 сентября 2018г				
19	9 ³⁰ -11 ⁰⁰	2 часа	Обсуждение пройденного материала.	Заведующий отделом пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБУ ЦНМВЛ
20	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

Штрадман

О.В. Штрадман