



РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЦЕНТР КАЧЕСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ЖИВОТНЫХ И КОРМОВ»
(ФГБУ «ВГНКИ»)**

Директорам лабораторий

Руководителям Испытательных
центров

123022, г. Москва, Звенигородское шоссе, 5

тел.: (495) 982-50-84, факс (499) 253-14-91

ИНН 7703056867, КПП 770301001

E.mail: vgnki@fsvps.gov.ru

<http://vgnki.ru>

26 АПР 2023 № 6324/1.6

на № _____ от _____

Уважаемые коллеги!

ФГБУ «ВГНКИ» приглашает Ваших сотрудников принять участие в период с 22 мая по 2 июня 2023 года в программе повышения квалификации «Микробиологический контроль сырья и пищевой продукции животного происхождения» (72 ак.ч.).

Программа реализуется в очной форме и включает лекционные и практические занятия, которые проводятся в Испытательном центре научными сотрудниками Учреждения.

В рамках обучения будут рассмотрены следующие темы:

- законодательство Российской Федерации, регламентирующее работу микробиологической лаборатории;
- классические методы исследований пищевой продукции;
- современное оборудование и экспресс методы исследований при микробиологических исследованиях пищевой продукции.

На практических занятиях научными сотрудниками ФГБУ «ВГНКИ» будут продемонстрированы этапы бактериологического посева, учет характера роста микроорганизмов, методы проверки чувствительности выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам, проведение идентификации микроорганизмов с помощью масс-спектрометра MALDI-TOF и тест-систем.

Лицам, принявшим участие в обучении и прошедшим итоговую аттестацию, будут выданы удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия в обучении составит 46 268,75 рублей, НДС не облагается.

Место проведения обучения: г. Москва, ул. Звенигородское шоссе, д. 5

Для участия в мероприятиях необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru, в соответствии с которой будет подготовлен проект договора на оказание образовательных услуг.

Приложение: 1. Образец заявки на участие в обучении на 1 л. в 1 экз.

2. Тематический план на 3 л.

Заместитель директора

Холодова О.А.

тел. (916) 217-00-63 +7 (499) 941-01-51, вн. 600,151

Д.А. Рудняев

План программы повышения квалификации
«Микробиологический контроль сырья и пищевой продукции животного происхождения»

№ п/п	Время проведения	Тема	Кол-во часов
1 день			
1.	10.00-11.30 11.45-13.15	Организация работы в микробиологической лаборатории. Действующие нормативно-правовые акты, ГОСТы, регламентирующие работу лаборатории. Микробиологические исследования пищевых продуктов на санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы, в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза. Первичный посев на питательные среды	4
2.	14.00-15.30 15.45-17.15	Классические методы исследований пищевой продукции -Микроскопический метод -Микробиологический метод -Биологический метод -Серологический метод -Аллергологический метод Современное оборудование и экспресс методы исследований при микробиологических исследованиях пищевой продукции (Флуоресценция, иммуноферментный анализ, биосенсорный метод) Хроматография, масс-спектрометрический метод	4
2 день			
3.	10.00-11.30 11.45-13.15	Микробиологический контроль сырья, пищевых продуктов животного происхождения и кормов для животных	4
4.	14.00-15.30 15.45-17.15	Первичный бактериологический посев пищевой продукции животного происхождения на питательные среды обогащения.	4
3 день			
5.	10.00-11.30 11.45-13.15	Микробиологический контроль кормов растительного и животного происхождения для животных	4
6.	14.00-15.30 15.45-17.15	Учет характера роста микроорганизмов. Пересев микроорганизмов на дифференциально-диагностические среды.	2
		Бактериологический посев кормов для животных.	2
4 день			
7.	10.00-11.30 11.45-13.15	Методы определения чувствительности микроорганизмов к антимикробным препаратам.	4
8.	14.00-15.30 15.45-16.30	Учет характера роста и идентификация микроорганизмов, выделенных из пищевой продукции и кормов.	1
		Проверка чувствительности, выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам диско-диффузионным методом.	1

№ п/п	Время проведения	Тема	Кол-во часов
		Проверка чувствительности, выделенных микроорганизмов к антимикробным препаратам методом серийных разведений в бульоне.	1
5 день			
9.	10.00-11.30 11.45-13.15	Идентификация микроорганизмов с применением масс-спектрометра microflex MALDI Biotyper	4
10.	14.00-15.30 15.45-17.15	Учет характера роста микроорганизмов. Пересев колоний на скошенный МПА-агар для суточной культуры.	2
		Идентификация микроорганизмов на масс-спектрометре MALDI-TOF.	2
6 день			
11.	10.00-11.30 11.45-13.15	Электронная микроскопия. Изучение биоплёнок. Подготовка препаратов для электронного микроскопа.	4
12.	14.00-15.30 15.45-16.30	Учет характера роста микроорганизмов. Пересев колоний на скошенный МПА-агар для суточной культуры.	1
		Работа с внутренними документами микробиологической лаборатории (оформление журналов, чек-листов, графиков и др.)	1
		Самостоятельная работа по постановке масс-спектрометра MALDI-TOF	1
7 день			
13.	10.00-11.30 11.45-13.15	Учет характера роста микроорганизмов и пересев на питательные среды. Биохимическая идентификация. Постановка тест систем-api Listeria, api 20E. Постановка иммунохроматографического экспресс-теста Singlepath- Salmonella и Singlepath-L'mono.	4
14.	14.00-15.30 15.45-17.15	Постановка реакции аглютинации на стекле для установления сероварианта бактерий рода Salmonella	4
8 день			
15.	10.00-11.30	Требования к отделам биологического контроля в организациях по искусственному осеменению (племпредприятия). Методики оценки качества спермы быков-производителей	2
16.	11.45-13.15 14.00-15.30	Бактериологические методы исследования криоконсервированной и нативной спермы быков-производителей. Определение общего кол-ва микроорганизмов, количества, наличие анаэробной микрофлоры, условно-патогенной микрофлоры. Методы микробиологических исследований на наличие условно-патогенных микроорганизмов сперме быков-производителей	4
17.	15.45-17.15	Методы культурального исследования нативной спермы на кампилобактериоз и трихомоноз	2
9 день			

№ п/п	Время проведения	Тема	Кол-во часов
18.	10.15-11.45	Нормативно-правовые акты, ГОСТы, регламентирующие работу бактериальной лаборатории	2
19.	12.00-14.15	Питательные среды в микробиологии. Виды. Рецептура. Этапы приготовления. Контроль качества.	3
20.	15.00-16.30	Определение и дифференциация выделенной микрофлоры	2
10 день			
21.	10.00-12.15	Итоговая аттестация	3



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

После прохождения итоговой аттестации слушатели получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 46 268,75 рублей.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.