**Повышение квалификации по программе**

**«Микробиология молока и молочных продуктов. Требования безопасности при работе с микроорганизмами III и IV групп патогенности»**

*(Лицензия рег. № 036831 от 03.12.2015 г., бессрочно)*

**30 марта – 07 апреля 2017 года**

* Основные факторы, влияющие на показатели качества и безопасности молочной продукции в соответствии с действующим законодательством
* Требования законодательства Таможенного союза к закваскам
* Роль заквасочной микрофлоры при производстве ферментированных молочных продуктов. История заквасочного дела
* Состав и свойства заквасочной  микрофлоры для производства ферментированных молочных продуктов и сыров
* Обзор рынка бактериальных заквасок и концентратов
* Правила организации работы заквасочных отделений и приготовления производственных заквасок
* Способы применения бактериальных заквасок и концентратов
* Причины снижения активности микрофлоры заквасок и способы её повышения
* Бактериофаги. Строение, свойства, источники загрязнения и пути распространения. Методы  выявления бактериофагов. Способы предотвращения поражения заквасочной микрофлоры бактериофагами. Ротация заквасок
* Микробиологические и технологические аспекты производства и контроля функциональных и обогащенных молочных продуктов
* Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль на молочных предприятиях. Современные методы микробиологического контроля качества молочной продукции, регламентируемые ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
* Актуальность проблемы биобезопасности. Основные принципы профилактики инфекционных и паразитарных болезней. Социально-значимые инфекции. Требования безопасности при работе с микроорганизмами III-IV групп патогенности
* Автоматизация ручных методов: гомогенизация, посев, анаэробное культивирование. Экспресс-методы выявления микроорганизмов в смывах. Идентификация и подтверждение выделенных культур
* Перспективные средства санитарной обработки на молочных предприятиях. Аспекты безопасного применения и целевого использования

##### По окончании программы слушателю выдается

##### Удостоверение о повышении квалификации (72 часа)

Форма обучения – очно-заочная с отрывом от производства.

**Период обучения:**

с 30 марта по 02 апреля 2017г. – самостоятельное изучение предоставленных материалов (заочная форма)

**с 03 по 07 апреля 2017 г.** – теоретические и практические занятия (очная форма).

Занятия по очной форме обучения проводятся на базе Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности (ФГБНУ ВНИМИ) по адресу: **Москва, ул. Люсиновская, д. 35**

Стоимость обучения одного специалиста в 2017 г. - **27 000 рублей**

(НДС не облагается)

Тел./ф.: (499) 237-00-23, 236-21-46, e-mail: ontc\_mp@mail.ru