

ВИДЫ СТАЖИРОВОК ВО ФГАНУ «ВНИМИ»

(г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7)

№ п/ п	Наименование стажировки	Кол-во (дней/ауд. час./сам.час.)	Этапы стажировки
Центральная лаборатория микробиологии (зав. лаб. Рожкова И.В.)			
1	Освоение методов микробиологического контроля качества и микробной контаминации	5/40/32	1. Применение НД в практике микробиологических методов исследования 2. Приготовление питательных сред, реактивов, посуды 3. Проведение посевов на заквасочные микроорганизмы (бифидо- и пропионовокислых бактерий, молочнокислые термофильные и мезофильные палочки цитратсбраживающие бактерии, уксуснокислые бактерии, дрожжи) 4. Проведение посевов на контаминанты (плесени, БГКП, дрожжей, и др...) 5. Контроль качества питательных сред в соответствии с МУК 5.2.2316-08 6. Учет результатов
2	Организация работ в микробиологической лаборатории	5/40/32	Применение требований в практике работы микробиологической лаборатории: – МР 4.2.0220-20. 4.2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды Приготовление питательных сред, реактивов, посуды Проведение посевов с объектов внешней среды - СанПиН 2.1.3684–21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (требования по обращению с отходами класса Б) Подготовка документов по лицензированию Алгоритм проведения лицензирования
Лаборатория прикладной биотехнологии (зав. лаб. Блиадзе В.Г.)			
3	Ускоренные методы контроля технологического процесса, нормирование расходов сырья и	2/16/16	1. Применение НД в практике технологического процесса получения сыра и творога; 2. Контроль по ходу техпроцесса получения творога и сыра 3. Расчет норм расхода сырья и выхода творога

№ п/ п	Наименование стажировки	Кол-во (дней/ауд. час./сам.час.)	Этапы стажировки
	расчет нормированных потерь в производстве сыров и творога.		4. Разработка материального баланса сырья 5. Расчет технических надписей на упаковку
Лаборатория молочных консервов (зав. лаб. Кручинин А.Г.)			
4	Технология, контроль и повышение качества консервированной молочной продукции	3/24/16	1. Основы технологии 2. Расчет рецептов 3. Методы определения нормируемых и ненормируемых органолептических и физико-химических показателей качества 4. Применение комплексных пищевых добавок для повышения конкурентоспособности готовой продукции
Лаборатория теххимического контроля и арбитражных методов анализа (зав. лаб. Юрова Е.А.)			
5	Применение современных, высокоэффективных методов анализа для идентификации жирового, белкового и углеводного состава продукта	5/40/32	1. Применение НД в практике высокоэффективных методов анализа 2. Приготовление приборов и материалов 3. Проведение испытаний 4. Оценка результатов 5. Оформление протоколов 6. Разбор спорных ситуаций. Использование референсных методов анализа для подтверждения достоверности измерений
6	Практикум по методам производственного контроля показателей качества молока и молочных продуктов	5/40/32	1. Применение НД в практике реализации методов производственного контроля 2. Приготовление приборов и материалов 3. Проведение испытаний 4. Оценка результатов испытаний. 5. Оформление протоколов испытаний
Сектор упаковки (зав. сектором Мяленко Д.М.)			
7	Экспресс-методы контроля качества упаковки и цифровой маркировки молочных	2/16/16	1. Применение НД в реализации экспресс-методов контроля качества упаковки и цифровой маркировки молочной продукции. 2. Подбор методов анализа и материалов 3. Проведение испытаний 4. Оценка результатов испытаний.

№ п/ п	Наименование стажировки	Кол-во (дней/ауд. час./сам.час.)	Этапы стажировки
	продуктов в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011		5. Оформление протоколов испытаний 6. Анализ сопроводительной документации к упаковке . Оценка маркировки упаковки.
Лаборатория ресурсосберегающих процессов и функциональных продуктов (зав. лаб. Донская Г.А.)			
8	Определение концентрации радионуклидов, водо- и жирорастворимых антиоксидантов в продуктах питания и пищевых добавках	3/24/16	1. Применение НД в определении концентрации радионуклидов 2. Приготовление приборов и материалов 3. Проведение испытаний 4. Оценка результатов 5. Оформление протоколов 6. Разбор спорных ситуаций.