



УТВЕРЖДАЮ:

Врио директора ФГАНУ «ВНИМИ»
д.т.н., академик РАН *А.Г. Галстян*
«17» июня 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Название программы: «Дезинфекция на предприятиях пищевой промышленности»

Цель обучения: повышение квалификации

Продолжительность обучения: 16 часов

Режим занятий: 4 часа в день

№ п/п	Наименование дисциплин	Количество часов	Форма контроля
1	Регламентирование и сертификация средств санитарной обработки. Нормативно-техническая документация. Ведение журналов по дезинфекции на предприятиях пищевой промышленности.	2	-
2	Факторы, влияющие на эффективность процессов мойки и очистки. Вирулицидная активность. Целевое использование дезинфицирующих средств.	2	-
3	Средства санитарной обработки. Характеристика дезинфектантов и рекомендации по их применению. Токсичность и опасность. Физико-аналитический контроль за дезинфицирующими средствами.	2	-
4	Процессы санитарной обработки. Режимы дезинфекции. Порядок организации и проведения дезинфекционной деятельности. Контроль качества очистки. Гигиена офисных и административных помещений.	3	-
5	ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Документированные процедуры.	1	-
6	Личная гигиена персонала и использование кожных антисептиков.	1	-
7	Дезинфекция систем вентиляции, воздуховодов. Аэрозольная дезинфекция. Генераторы тумана	2	-
8	Правила хранения, транспортировки, фасовки, упаковки и приготовления рабочих дезинфицирующих растворов.	1	-
9	Экспресс – мониторинг качества санитарной обработки. АТФ-люминометрия.	2	-
Итого:		16	Зачет