

**Розклад занять  
короткотермінового підвищення кваліфікації  
спеціалістів лабораторій підприємств мінвод  
з 21 по 26 вересня 2015 року.**

Дата	Час	Найменування тем	Прізвище викладача	Аудиторія
1	2	3	4	5
<b>21.09.</b>	12. <sup>00</sup> -12. <sup>30</sup>	Вхідне тестування. Організаційні питання	Стоянова Л.О., к.т.н., зав. кафебри харчових технологій ОПДО НУХТ	ОПДО, вул. Балківська, 54 ауд.235
	12. <sup>30</sup> -13. <sup>30</sup>	Міжнародні, регіональні та національна системи стандартизації. Порядок введення у чинність в Україні міжнародних і регіональних стандартів		
	13. <sup>30</sup> -14. <sup>30</sup>	Вимоги до випробувальних хімічних і мікробіологічних лабораторій згідно національних і міжнародних стандартів. Зміни у законодавстві щодо дозвільних документів, атестації, акредитації лабораторій	_//_	
	14. <sup>50</sup> -16. <sup>30</sup>	Окисно-відновне та кислотно-лужне титрування. Нові стандарти (ДСТУ7258, ДСТУ 7259) на приготування титрованих розчинів. Розрахунок поправочних коефіцієнтів	Камінер В.О., зав. лаб. ХТМК, ОПДО	
	16. <sup>30</sup> -17. <sup>30</sup>	Історія та сучасність Одеси	Стоянова Л.О.	
<b>22.09</b>	09. <sup>30</sup> -13. <sup>30</sup>	Поняття валідації, верифікації, невизначеності результатів вимірювань. Практичні заняття з розрахунку невизначеності результатів	Поліщук А.А., зав. лаб. ТОВ «Інфокс», к.х.н	вул. Басейнова, 5, «Інфоксводоканал», лабораторія
	13. <sup>30</sup> -15. <sup>00</sup>	Ознайомлення з випробувальною лабораторією ТОВ «Інфоксводоканал»		
<b>23.09</b>	09. <sup>30</sup> -11. <sup>00</sup>	Гігієнічні вимоги до виробництва та виробничого контролю фасованих мінеральних і питних вод. Аудит виробництва. Порівняльний аналіз класифікації, вимог до якості та безпечності, порядку маркетингу мінеральних і питних вод в Україні та ЄС	Нікіпелова О.М., заст. дир. ДУ Укр.НДІМРіК МОЗ України, д.х.н.	пров. Лермонтовський, 6, Укр.НДІМРіК, актовий зал
	11. <sup>20</sup> -13. <sup>00</sup>	Ознайомлення з основними вимогами законодавства ЄС до безпечності харчових продуктів		_//_
	13. <sup>10</sup> -15. <sup>00</sup>	Зміни в законодавстві України щодо безпечності харчових продуктів в рамках підготовки до імplementації Угоди про асоціацію України з ЄС	Кисилевська А.Ю., керівник Укр. держ. центру Укр.НДІМРіК, к.т.н.	

1	2	3	4	5
<b>24.09</b>	09. <sup>30</sup> -10. <sup>30</sup> 10. <sup>30</sup> -12. <sup>00</sup> 12. <sup>20</sup> -15. <sup>00</sup> 10. <sup>30</sup> -13. <sup>30</sup> 13. <sup>30</sup> -15. <sup>00</sup>	Зовнішній та внутрішньолaboratorний контроль результатів вимірювань <u><b>ХІМІКИ</b></u> Ознайомлення з хімічними лабораторіями ДУ «Укр.НДІМРiК» Laboratorні заняття із засвоєння практичних навичок з визначення фізико-хімічних показників мінеральних і питних вод (макросклад) <u><b>МІКРОБІОЛОГИ</b></u> Мікробіота природних мінеральних вод до і після фасування: аутохтонні і аллохтонні мікроорганізми. Культуральні методи дослідження аутохтонної мікробіоти. Роль псевдомонад в МВ. Оцінка ризику аутохтонної мікробіоти для здоров'я людини. Мікроорганізми, які здатні погіршувати органолептичні показники МВ (залізо-марганецьокислювальні, стрептоміцети, мікроміцети, дріжджі, мікроводорості). МВ, як можливе джерело зараження людини Ознайомлення з мікробіологічною лабораторією ДУ «Укр.НДІМРiК»	Кисилевська А.Ю., к.т.н. ___//___ Ніколенко С.І., зав. м/б лабораторії, к.б.н. ___//___	пров. Лермонтовський, 6, хімічна лабораторія пров. Лермонтовський, 6, актовий зал Мікроб. лаб.
<b>25.09</b>	09. <sup>30</sup> -15. <sup>00</sup> 09. <sup>30</sup> -11. <sup>30</sup> 11. <sup>20</sup> -15. <sup>00</sup>	<u><b>ХІМІКИ</b></u> Laboratorні заняття з засвоєння ф/х показників мінеральних і питних вод (азотна група, показники безпеки) <u><b>МІКРОБІОЛОГИ</b></u> Сучасні вимоги до показників безпечності природних мінеральних вод. Перелік санітарно-мікробіологічних показників та методи їх випробувань в Україні. Директива 2009/54/ЄС з виробництва та реалізації природних мінеральних вод та шляхи гармонізації з її вимогами нормативних і законодавчих документів в Україні. Розробка нових вимог щодо санітарно-мікробіологічної оцінки МВ Laboratorні заняття: - готування в лабораторії поживних середовищ гарантованої якості згідно з настановами ДСТУ ISO/TS 11133-1:2005 та ДСТУ ISO/TS 11133-2:2006; - визначення ЗМЧ при 22°C, ентерококів, синьогнійної палички. Переваги і недоліки інноваційних прискорених і традиційних методів	Кисилевська А.Ю., к.т.н. Ніколенко С.І., зав. м/б лабораторії, к.б.н.	хімічна лабораторія мікробіологічна лаб.
<b>26.09</b>	09. <sup>00</sup> -11. <sup>00</sup> 11. <sup>30</sup> -14. <sup>00</sup>	Практичні аспекти функціонування систем менеджменту безпечності на принципах НАССР. Внутрішній аудит ефективності функціонування систем Залік	Стоянова Л.О. Комісія	ОПДО ауд.235