KIN Lebensmittel-Institut

SEMINARE

Praxis-Workshop: Die Welt der Mikrobiologie Teil I - Grundlagen

Anhand praktischer Übungen setzen Sie die zunächst erworbenen theoretischen Grundlagen direkt im mikrobiologischen Labor um. Sie lernen dabei verschiedene Gruppen von Mikroorganismen kennen und zu unterscheiden. Wir vermitteln Ihnen, wie Sie selbst Nährmedien herstellen und die Keimzahl mittels ausgewählter mikrobiologischer Analyse-Methoden bestimmen – und Sie erhalten viele hilfreiche Tipps für den mikrobiologischen Laboralltag.

Teilnehmer: Mitarbeiter und Auszubildende der Qualitätssicherung, die über allgemeine Laborkenntnisse verfügen.

Kursnummer: QL 030122-3

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Montag, 28. bis Mittwoch, 30. November 2022

Seminarort: KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf: Das Seminar beginnt am ersten und zweiten Tag jeweils um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am dritten Tag beginnt das Seminar um 9 Uhr und endet um 13 Uhr. Es sind jeweils eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen.

Im Anschluss an den ersten und den zweiten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspanntem Ausklang zu einem Imbiss ein.

Teilnahmegebühr: 1.375,00 Euro inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Montag, 21. November 2022

Praxis-Workshop: Die Welt der Mikrobiologie Teil I - Grundlagen

Programmablauf

Montag, 28. November 2022

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Einführung in die Mikrobiologie der Lebensmittel (Teil 1)
	Ca. 10 Uhr – Kaffeepause
10:15 Uhr	Vorbereitung der Nährmedien für die Gusskultur (Einwaage, Homogenisieren, Quellen, Autoklavieren, jeder Teilnehmer seinen eigenen Standard I Nährboden)
12:00 Uhr	*Mittagspause*
13:00 Uhr	Keimzahlbestimmung nach dem Plattentropfverfahren: Probenahme, Homogenisation, Verdünnungsreihe und Anlegen auf verschiedenen Nährmedien
15:00 Uhr	*Kaffeepause*
15:15 Uhr	Keimzahlbestimmung nach dem Gussplattenverfahren
16:45 Uhr	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	*Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:* **Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch**

Praxis-Workshop: Die Welt der Mikrobiologie Teil I - Grundlagen

Programmablauf

Dienstag, 29. November 2022

9:00 Uhr	Nährmedien für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln (Theorie)
10:15 Uhr	*Kaffeepause*
10:30 Uhr	Hygienekontrollen: Abklatsch- und Abstrichverfahren und Bestimmung des Luftkeimgehaltes
12:00 Uhr	*Mittagspause*
13:00 Uhr	Einführung in die Mikrobiologie (Teil 2)
	Ca. 15:15 Uhr – Kaffeepause
15:30 Uhr	Grundlagen des mikrobiologischen Arbeitens (Theorie)
16:30 Uhr	Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	*Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:* **Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch**

Mittwoch, 30. November 2022

9:00 Uhr	Grundlagen der Mikroskopie und Gramfärbung
10:30 Uhr	*Kaffeepause*
10:45 Uhr	Auswertung der durchgeführten Keimzahlbestimmungen / Hygienekontrollen
13:00 Uhr	Abschlussdiskussion, Mittagessen, Ende der Veranstaltung