

Программа повышения квалификации по направлению «Микробиология
молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля.
Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп
патогенности», 72 ч.

№	Наименование дисциплин, разделов и тем
1.	Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски
2.	Санитарно-гигиенический контроль производства молочных продуктов. Требования МР 2.3.2327-08 по организации санитарно-гигиенического контроля производства, оборудования и инвентаря, воздуха, воды
3.	Основы общей микробиологии
4.	Методы микробиологического контроля
5.	Бактериофаги. Строение, свойства, источники загрязнения, способы выявления и борьбы
6.	Техника микроскопирования. Устройство микроскопа. Техника приготовления микроскопических препаратов и их изучение. Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 группы патогенности в соответствии с СП 1.3.2322-08
7.	Техника посевов аэробных микроорганизмов
8.	Техника посевов факультативно-анаэробных микроорганизмов
9.	Техника посевов анаэробных микроорганизмов
10.	Факторы, влияющие на рост, размножение, развитие и метаболизм микроорганизмов в молоке и молочных продуктах
11.	Основные группы микроорганизмов молока, молочных продуктов и производственной среды
12.	Микробиология сырого молока. Микробиология молочных продуктов. Методы контроля сыропригодности молока
13.	Признаки роста аэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет аэробных микроорганизмов
14.	Признаки роста анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет анаэробных микроорганизмов
15.	Признаки роста факультативно-анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет факультативно-анаэробных микроорганизмов
16.	Бактериальные закваски и концентраты, способы применения бактериальных заквасок и концентратов
17.	Микробиологические аспекты производства кефира
18.	Формировании консистенции молочных продуктов