

График учебного процесса по программе повышения квалификации
«Микробиология молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля.
Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности»

День недели	Часы	Наименование предмета, темы
понедельник	10 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски
	14 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	контроль производства молочных продуктов. Требования МР 2.3.2327-08 по организации санитарно-гигиенического контроля производства, оборудования и инвентаря, воздуха, воды
вторник	9 ⁰⁰ -12 ³⁰	Основы общей микробиологии
	13 ³⁰ -16 ⁰⁰	Методы микробиологического контроля
среда	9 ⁰⁰ -12 ³⁰	Бактериофаги. Строение, свойства, источники загрязнения, способы выявления и борьбы
	13 ³⁰ -17 ³⁰	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 3.3686-21
четверг	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Техника посевов аэробных микроорганизмов
	14 ⁰⁰ -16 ³⁰	Техника посевов факультативно-анаэробных микроорганизмов
пятница	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Техника посевов анаэробных микроорганизмов
	14 ⁰⁰ -16 ³⁰	Факторы, влияющие на рост, размножение, развитие и метаболизм микроорганизмов в молоке и молочных продуктах
понедельник	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Основные группы микроорганизмов молока, молочных продуктов и производственной среды
	14 ⁰⁰ -16 ³⁰	Микробиология сырого молока. Микробиология молочных продуктов. Методы контроля сыропригодности молока
вторник	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Признаки роста аэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет аэробных микроорганизмов
	14 ⁰⁰ -16 ³⁰	Признаки роста анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет анаэробных микроорганизмов
среда	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Признаки роста факультативно-анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет факультативно-анаэробных микроорганизмов
	14 ⁰⁰ -16 ³⁰	Бактериальные закваски и концентраты, способы применения бактериальных заквасок и концентратов
четверг	9 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	Микробиологические аспекты производства кефира
	14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	Формировании консистенции молочных продуктов. Итоговое тестирование
Пятница	9:00-13:00	Итоговое тестирование