

**Методическое обеспечение программы профессиональной  
переподготовки**

**«Микробиология»**

№п/п	Дисциплина	Название методической разработки
1	Микробиологическое исследование пищевой продукции	Промышленная санитария/Сост. Г.Н. Забегалова– Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2016
2	Микробиологическое исследование пищевой продукции	Сравнительная характеристика молочнокислых микроорганизмов/ Методические указания Е.Н. Закрепина - Вологда-Молочное: Вологодская ГМХА, 2018.
3	Общая микробиология	Техника приготовления и окраски микропрепарата: Методические указания/ Сост. Е.Н. Закрепина. – Вологда – Молочное: Вологодская ГМХА, 2020
4	Общая микробиология Ведение музейных штаммов микроорганизмов	Питательные среды, применяемые в микробиологии: Методические указания/ Сост. Е.Н. Закрепина. – Вологда – Молочное: ВГМХА, 2021.- 30
5	Общая микробиология Ведение музейных штаммов микроорганизмов	Техника посева и признаки роста микроорганизмов на питательных средах: Методические указания/ Сост. Е.Н. Закрепина. – Вологда – Молочное: ВГМХА, 2022.- 24
6	Общая микробиология Ведение музейных штаммов микроорганизмов	Чистая культура микроорганизмов и методы ее выделения : Методические указания/ Сост. Е.Н. Закрепина. – Вологда – Молочное: ВГМХА, 2023.- 16