

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы повышения квалификации
«Микробиология молока и молочных продуктов. Организация
микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с
микроорганизмами 3-4 групп патогенности»

Цель обучения – обновление и приобретение новых знаний по оценке качества молока и молочных продуктов

Категория слушателей - специалисты с высшим и средне-специальным образованием

Форма обучения – очная, с отрывом от работы

Срок обучения – 72 часа

Режим занятий - 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Выездные занятия, деловые игры и т. д.	Практические, лабораторные, семинарские занятия	
1	Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Схемы критических контрольных точек и микробиологические риски	4	4			
2	Санитарно-гигиенический контроль производства молочных продуктов. Требования МР 2.3.2327-08 по организации санитарно-гигиенического контроля производства, оборудования и инвентаря, воздуха, воды	6	6			
3	Основы общей микробиологии	4	4			
4	Методы микробиологического контроля	3	3			
5	Бактериофаги. Строение, свойства, источники загрязнения, способы выявления и борьбы	4	4			
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 3.3686-21	4			4	
7	Техника посевов аэробных микроорганизмов	4			4	
8	Техника посевов факультативно-анаэробных микроорганизмов	4			4	
9	Техника посевов анаэробных микроорганизмов	4			4	

10	Факторы, влияющие на рост, размножение, развитие и метаболизм микроорганизмов в молоке и молочных продуктах	4	4			
11	Основные группы микроорганизмов молока, молочных продуктов и производственной среды	4	4			
12	Микробиология сырого молока. Микробиология молочных продуктов. Методы контроля сыропригодности молока	3	3			
13	Признаки роста аэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет аэробных микроорганизмов	6			6	
14	Признаки роста анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет анаэробных микроорганизмов	4			4	
15	Признаки роста факультативно-анаэробных микроорганизмов на различных питательных средах. Учет факультативно-анаэробных микроорганизмов	4			4	
16	Бактериальные закваски и концентраты, способы применения бактериальных заквасок и концентратов	4	4			
17	Микробиологические аспекты производства кефира	4	4			
18	Формировании консистенции молочных продуктов	4	2			
Итого		72	42		30	

Учебный план разработан:

Доцент, к.в.н., доцент – Закрепина Елена Николаевна
(должность, ученая степень, ученое звание - ФИО)