

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОЛОГОДСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МОЛОЧНОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Н.В.ВЕРЕЩАГИНА»**



УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по учебной работе  
ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

Н.А.Медведева

2022 г.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
программы повышения квалификации  
**«Организация и проведение микробиологических исследований»**

Цель обучения: повысить уровень знаний специалистов для проведения микробиологических исследований

Категория слушателей: специалисты со средне - специальным или высшим образованием

Срок обучения: 72 часа

Форма обучения: очная

Режим занятий: 8 часов в день

Место проведения: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, тем	Всего часов	Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практ. занятия	Разбор конкрет ситуаций	Самостоятельная работа	НП конференции	Стажир.	Форма контроля знаний
<b>1.</b>	<b>Основы общей микробиологии</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>			
1.1	История микробиологии	4	2				2			
1.2	Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	8	2		4		2			

<b>2</b>	<b>Основные группы микроорганизмов</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>2</b>			
2.1	Основные группы микроорганизмов	5	1		2		2			
2.2	Систематика микроорганизмов	1	1							
<b>3</b>	<b>Методы микробиологического контроля пищевой продукции</b>	<b>16</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>4</b>			
3.1	Микрофлора молока и молочных продуктов. Методы контроля молока	8	2		4		2			
3.2	Микрофлора мяса. Санитарно-бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов	8	2		4		2			
<b>4</b>	<b>Техника приготовления микроскопических препаратов и их изучение</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>					
<b>5</b>	<b>Техника микроскопирования</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>					
<b>6</b>	<b>Техника посевов микроорганизмов</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>4</b>			
<b>7</b>	<b>Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>6</b>			
7.1	Инфекция. Инфекционный процесс. Инфекционная болезнь	6	2				4			
7.2	Правила безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.	6	2		2		2			
<b>8</b>	<b>Зачет</b>	<b>2</b>								<b>2</b>
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>20</b>		<b>30</b>		<b>20</b>			<b>2</b>

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов

Руководитель подразделения

 /С.В. Шестакова /

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

 / Н.В.Мельникова /