

1.3	Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы	34,5	8	6,5		20					
1.4	Зачет	0,5									
2	Организация работы в бактериологической лаборатории	56	10	5,5		40					Зачет
2.1	Правила техники безопасности при работе с микроорганизмами 3-4 групп патогенности	26,5	4	2,5		20					
2.2	Методы стерилизации и питательные среды, применяемые в микробиологии	29	6	3		20					
2.3	Зачет	0,5									
3.	Санитарно-бактериологические исследования пищевой продукции	81	10	10,5		60					Зачет
3.1	Санитарно-бактериологическое исследование молока и молочной продукции	51	6	5		40					
3.2	Санитарно-бактериологическое исследование мяса и мясной продукции	29,5	4	5,5		20					
3.3	Зачет	0,5									
4	Экзамен	2									Экзамен
	ВСЕГО	256	40	32,5		180					

Учебно-тематический план разработан кафедрой эпизоотологии и микробиологии

Руководитель подразделения

 /С.В. Шестакова /

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П

 /Н.В.Мельникова /