

Учебный план программы повышения квалификации
«Микробиологические методы контроля пищевых продуктов
и пищевого сырья»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практич. и лаборат. занятия
1	2	3	4	5
	Установочная лекция	2	2	
1	Проведение микробиологических исследований согласно требованиям НД на метод испытания	37	12	25
1.1	Отбор проб для микробиологических исследований	3	3	
1.2	Подготовка проб для микробиологических исследований	4	1	3
1.3	Исследование пищевых продуктов на обнаружение бактерий группы кишечной палочки	4	1	3
1.4	Исследование пищевых продуктов на обнаружение КМАФАнМ	4	1	3
1.5	Исследование пищевых продуктов на обнаружение сульфитредуцирующих клостридий	4	1	3
1.6	Исследование пищевых продуктов на обнаружение <i>S. aureus</i>	4	1	3
1.7	Исследование пищевых продуктов на обнаружение бактерий рода сальмонелла	4	1	3
1.8	Исследование пищевых продуктов на обнаружение <i>Listeria monocytogenes</i>	4	1	3
1.9	Микробиологические методы исследования молока и молочных продуктов	6	2	4
	Итоговая аттестация	1	-	-
Итого:		40	14	25