

Учебный план программы повышения квалификации
«Органолептические, физико-химические и паразитарные методы контроля
мяса, молока, меда, рыбы, яиц и растительной продукции непромышленного
изготовления. Вопросы антимикробной резистентности»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практич. и лаборат. занятия
	2	3	4	5
	Установочная лекция	2	2	
1	Обзор нормативно-технической документации для проведения органолептических, физико-химических исследований мяса, молока, меда, рыбы, растительной продукции непромышленного изготовления (ГОСТы, ветеринарные правила и т.д.). Правила хранения проб	3	3	
2	Проведение органолептических, физико-химических и паразитарных исследований согласно требованиям НД на метод испытания	30	3	27
2.1	Органолептические методы определения свежести мяса. Методы химического анализа мяса. Исследование мяса на трихинеллез	5	1	4
2.2	Физико-химические методы исследования молока	9		9
2.3	Органолептические, физико-химические методы исследования меда	8	1	7
2.4	Органолептические методы исследования яиц	2		2
2.5	Органолептические и паразитарные исследования рыбы (вскрытие рыбы, приготовление мазков, микроскопия, компрессорная диагностика)	4	1	3
2.6	Исследование растительной продукции непромышленного изготовления	2		2
3	Требования к уборке помещений в лаборатории. Приготовление растворов для дезинфекции. Учет качества дезинфекции. Проблема резистентности к антибиотикам возбудителей болезней, общих для человека и животных	2	2	
4	Ведение учета, списания и условий хранения реактивов в лаборатории (формы журналов, работа с реактивами и т.д.). Техника и условия приготовления реактивов	2	2	
5	Итоговая аттестация	1		
Итого:		40	12	27