

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Департамент научно – технологической политики и образования
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Красноярский государственный аграрный университет»
 Центр дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО

Красноярский ГАУ

Н.И. Пыжикова

«01»

02

2021 г



УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

программы повышения квалификации

«Микробиология пищевых продуктов» (стажировка)

Цель:

Повышение уровня профессиональных знаний, навыков, компетенций в профессиональной деятельности микробиологии и пищевых продуктов

Категория слушателей:

Работники микробиологических лабораторий, производственных лабораторий предприятий пищевой промышленности, сотрудники ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Срок обучения:

72 часа

Форма обучения:

Очная, с частичным отрывом от работы

Режим занятий:

6 - 8 часов в день

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего трудоемкости	В том числе			самостоятельная работа	форма контроля
			всего	лекции*	практ., лаб., семинар. занятия**		
1	2	3	4	5	6	7	
1.	Микробиология пищевых продуктов	50	14	7	7	36	
1.1	Микробиологические исследования. Общие требования и рекомендации по ГОСТ ISO 7218-2015 (дата	6	2	1	1	4	

	введения в действие 01. 07. 2016г)						
1.2	Современные требования к технике микробиологических работ. Методы выявления и идентификации посторонних микроорганизмов. Подготовка проб для анализа.	8	2	1	1	6	
1.3	Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации.	6	2	1	1	4	
1.4	Источники и пути попадания микроорганизмов в объекты производства, сырье и готовую продукцию. Санитарно-бактериологическое исследование сырья, воды, воздуха, оборудования.	8	2	1	1	6	
1.5	Методы выявления, идентификации и количественного определения дрожжевых и плесневых грибов, вызывающих порчу пищевых продуктов. Протоколы испытаний.	8	2	1	1	6	
1.6	Практические занятия по определению контаминации в продовольственном сырье и пищевой продукции.	8	2	1	1	6	
1.7	Достоверность результатов определений численности микроорганизмов	6	2	1	1	4	
2. Внутренний и внешний контроль качества микробиологических исследований. Принципы контроля: сравнимость и воспроизводимость. Проверка квалификации.		22	10	4	6	12	
2.1	Безопасность работы с микроорганизмами III и IV групп патогенности.	6	2	1	1	4	

	Организация производства по правилам GMP (требования к сырью, воде, воздуху, оборудованию, помещениям, персоналу). Производственный контроль, управление качеством продукта на основе принципов НАССР.						
2. 2	Методы промышленной асептики. Теория и практика мойки и дезинфекции. Подходы к выбору моющих, обезжиривающих и дезинфицирующих средств. Особенности их применения, правила хранения. Причины неэффективной дезинфекции.	6	4	2	2	2	
2. 3	Причины неэффективной дезинфекции. Санитарно-гигиеническая программа для пищевого предприятия.	6	2	1	1	4	
2. 4	Практические рекомендации по составлению санитарно-гигиенической программы для пищевого предприятия.	4	2	-	2	2	
	Итоговый контроль	-	-	-	-	-	экзамен
	Всего:	72	24	11	13	48	х

*Лекции: весь лекционный курс представлен в виде презентаций.

**Практические занятия включают в себя: семинары, собеседования, деловые игры, тренинги, разбор конкретных ситуаций.

Руководитель ЦДПО



А.Ю. Щёкин