



Общество с ограниченной ответственностью Институт Повышения Квалификации
Дополнительного профессионального образования «Специалист»
117105, город Москва, Нагатинский 1-й проезд, дом 2, строение 6
Тел: 8(495)120-15-77, e-mail: info@dpocenter.ru
ИНН/КПП 7724494212/772401001, ОГРН 1197746698742

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО ИПК ДПО «Специалист»

Ю.С. Петрова

20 20 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной образовательной программы
повышения квалификации:

«Теоретические основы микробиологических методов испытаний на безопасность
пищевой продукции»

Цель – получение новых знаний и навыков, освоение современных методов решения профессиональных задач.

Категория слушателей – руководители лабораторий и работники, непосредственно выполняющие работы, участвующие в работах по исследованиям (испытаниям) и измерениям.

Срок обучения – 74 академических часа.

Форма обучения – определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (без отрыва от производства, с частичным отрывом от производства, с применением дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий – определяется совместно с Заказчиком (не менее 4 часов в день).

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	СРС	
1.	Объекты для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами таможенного союза ЕАЭС	4	2	2	
2.	Классификация измерительных методов идентификации пищевой продукции	4	2	2	
3.	Микроскопические методы	5	3	2	
4.	Бактериологический метод исследования	5	3	2	
5.	Оборудование для проведения испытаний микробиологическими методами. Микроскопы	10	6	4	
6.	Оборудование для пробоподготовки	6	4	2	
7.	Измерительное оборудование	6	4	2	
8.	Инкубаторы бактериологические и холодильное оборудование	6	4	2	
9.	Стерилизаторы, очистительное оборудование, дистилляторы	6	4	2	
10.	Боксы	6	4	2	

11.	Оборудование для мониторинга лабораторных помещений	6	4	2	
12.	Отбор проб и микробиологические методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции, необходимые для применения и исполнения требований Технических регламентов таможенного союза ЕАЭС на различные виды пищевой продукции	6	4	2	
Итоговая аттестация по учебному курсу		4	-	4	Зачет
Всего часов:		74	44	30	



№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Итого часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	СРС	
1.	Объекты для проведения испытаний на безопасность пищевой продукции в соответствии с техническими регламентами таможенного союза ЕАЭС	4	2	2	
2.	Классификация микробиологических методов идентификации пищевой продукции	4	2	2	
3.	Микробиологические методы	2	2		
4.	Бактериологические методы исследования	2	2		
5.	Оборудование для проведения испытаний микробиологическими методами	10	6	4	
6.	Оборудование для проведения испытаний	6	4	2	
7.	Идентификация оборудования	6	4	2	
8.	Идентификация оборудования	6	4	2	
9.	Стерилизация оборудования	6	4	2	
10.	Бактерии	6	4	2	