

Наименование образовательной программы	Микробиология молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III и IV групп патогенности
Вид образовательной программы	Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации
Форма обучения	Очная
Год набора	По мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	144 часа
Выпускающие кафедры	Паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
Стоимость обучения, руб.	20000 руб.
Итоговая аттестация	Аттестация в форме экзамена
Документ об образовании	Удостоверение о повышении квалификации установленного образца
Сведения о контингенте (категория слушателей)	Слушатели, имеющие профильное образование
Аннотация дополнительной профессиональной образовательной программы	<p>Целью освоения программы является повышение уровня теоретических знаний, профессиональных навыков и умений, при осуществлении микробиологического контроля молока и молочных продуктов.</p> <p>Задачи освоения программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить новые требования к проведению испытаний молока и молочных продуктов, подтверждающих качество и их безопасность; - овладеть практическими навыками проведения исследования молока и молочных продуктов на показатели безопасности; - обучиться правилам безопасности при работе с микроорганизмами III и IV групп патогенности; - совершенствования профессиональных компетенций таких как: способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования и использовать современную профессиональную методологию для проведения исследований и интерпретации их результатов; способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности. <p>Содержание программы: Основы общей микробиологии. Основные группы микроорганизмов молока и молочной продукции. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности. Организация производственных микробиологических лабораторий. Санитарно-гигиенический контроль производства молочной продукции. Микробиология сырого молока. Бактериальные закваски для выработки ферментируемой молочной продукции. Бактериофаги. Значимые группы микроорганизмов. Организация и проведение микробиологического контроля в условиях производственных лабораторий. Техника микробиологических посевов. Техника микроскопирования. Схемы микробиологического контроля молочной продукции по ККТ. Формы регистрации результатов микробиологического контроля.</p>