

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
Институт повышения квалификации кадров агробизнеса
Кафедра «Инновационные технологии в АПК»



УТВЕРЖДАЮ

И.О. директора ИПККА

М.А. Овчинников

« 14 » марта 2020 г

Учебный план
по программе
«Микробиология.

Методы исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Цель обучения: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья

Категория слушателей: сотрудники лабораторий предприятий пищевой промышленности

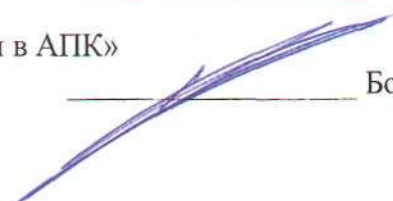
Трудоемкость программы: 72 часа

№	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Правовые аспекты безопасности продовольственного сырья – требования ТС и ВТО	6	4	2	опрос
2.	Методы исследования сырья	8	4	4	опрос
3.	Микробиологические испытания образцов корма	6	2	4	опрос
4.	Микробиологические испытания фруктово-ягодных полуфабрикатов	8	4	4	опрос
5.	Микробиологические испытания образцов пищевой продукции животного происхождения	6	2	4	опрос
6.	Экспертиза меда	6	2	4	опрос
7.	Микробиология кондитерских изделий	8	4	4	опрос
8.	Микробиологические испытания патологического материала	10	4	6	опрос
9.	Серологические и гематологические исследования крови	12	6	6	опрос
10.	Охрана труда	2	2		
Итоговый контроль		Зачет			
Итого:		72	34	38	

Заместитель директора ИПККА по УР
кандидат пед. наук, доцент

 Кусенко Л.И.

И.О. зав. кафедрой «Инновационные технологии в АПК»
кандидат вет. наук

 Болдарев А.А.