

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор Аннотации к рабочим программам дисциплин (учебному предмету, курсу, модулю),

Дата подписания: 24.04.2023 15:29:46 практики в составе образовательной программы

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564d726971613164117

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА повышения квалификации

«Методы микробиологического контроля пищевых продуктов. Валидация и верификация микробиологических методов исследований»

1. Рабочая программа модуля «Лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции. Валидация и верификация микробиологических методов исследований»

1.1. Цели модуля: совершенствование знаний, умений и практических навыков по систематике и методам исследования показателей безопасности и качества пищевой продукции по микробиологическим показателям. Валидация и верификация микробиологических методов исследований

Задачами модуля являются: проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции по микробиологическим показателям, организационное обеспечение безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

1.2. Требования к уровню освоения содержания модуля

Изучение модуля формирует компетенции:

ПК-1 – способен обеспечивать проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции (трудовая функция А/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции (трудовая функция А/02.4)

1.3. Тематическое содержание:

Содержание модуля

Тема 1. Лабораторный контроль качества пищевой продукции по микробиологическим показателям. Валидация и верификация микробиологических методов исследований.

Морфология микроорганизмов Методы микробиологического контроля. Валидация и верификация микробиологических методов исследований.

Тема 2. Методики проведения микробиологических исследований

Состав и назначение питательных сред. Приготовление питательных сред. Определение pH питательных сред. Стерилизация питательных сред. Автоклавирование.

Тема 3. Консервация, хранение выделенных штаммов и тест-микроорганизмов с сохранением их исходных свойств

Порядок проведения посева и пересева микроорганизмов. Методы получения накопительных культур. Методы выделения чистых культур. Приготовление препаратов микроорганизмов.

Тема 4. Идентификация микроорганизмов и определение их факторов патогенности
Приготовление препаратов фиксированных и окрашенных клеток. Приготовление мазка. Высушивание мазка. Фиксация. Окрашивание. Микроскопирование.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа модуля «Осуществление технологического обеспечения безопасности, микробиологического контроля по этапам производства»

2.1. Цели модуля: совершенствование знаний, умений, практических навыков по осуществлению микробиологического контроля.

Задачами модуля являются: идентификация таксономических групп микроорганизмов по культуральным, морфологическим и биохимическим признакам; проведение испытаний по определению факторов патогенности и вирулентности микроорганизмов.

2.2. Требования к уровню освоения содержания модуля

Изучение модуля формирует компетенции:

ПК-1 – способен обеспечивать проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля показателей безопасности и качества пищевой продукции (трудовая функция А/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевой продукции (трудовая функция А/02.4)

2.3. Тематическое содержание:

Содержание модуля

Тема 1. Общие принципы санитарно-микробиологического контроля

Отбор культуры для исследования. Приготовление препаратов живых клеток. Окрашивание живых клеток. Выделение микроорганизмов из производственной среды.

Тема 2. Первичные посеы отобранных проб на питательные среды и анализ микроорганизмов

Посев. Учет результатов.

Тема 3. Проведение микробиологических тестов

Микробиология продуктов из сырья растительного и животного происхождения.

Тема 4. Микробиологический мониторинг на предприятии

Технологические процессы производства. Методики микробиологических исследований продуктов из сырья растительного и животного происхождения. Нормативная документация по санитарному контролю на предприятиях пищевой промышленности. Анализ совокупности полученных при мониторинге данных.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.