



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКАЯ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ Башкирская НПВЛ



Р.Д. Гайнельянов

20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Учебного центра ДПО
ГБУ Башкирская НПВЛ

А.М. Исмагилов

« 15 » 01 20 21 г.

ПРОГРАММА

повышения квалификации

**Микробиологические методы исследования пищевых продуктов
в соответствии с требованиями технических регламентов
Таможенного союза**

Форма обучения	Очная
Всего часов по программе, ч.	72
Сроки проведения	Согласно утвержденного ежегодного плана проведения курсов повышения квалификации
Место проведения	ГБУ Башкирская НПВЛ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Программа «Микробиологические методы исследования пищевых продуктов в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза» имеет своей целью качественное изменение следующих компетенций необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ГОСТы, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

Названные цели достигаются как в процессе лекционного курса, так и на семинарских занятиях, при условии самостоятельного ознакомления обучающихся с соответствующими законодательными и нормативными актами и рекомендуемой литературой.

1.2 Планируемые результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- основные требования к устройству и оснащению микробиологических лабораторий;
- безопасность при работе с микроорганизмами 3-4 категории патогенности;
- содержание нормативно-технической и нормативно-правовой документации;
- правила отбора проб пищевых продуктов и подготовка их для микробиологических исследований;
- питательные среды, используемые в микробиологических исследованиях;
- методы культивирования микроорганизмов, технику посева и выделения чистых микробных культур;
- идентификацию выделенных культур;
- обработку полученных результатов и оформление протоколов исследования.

уметь:

- проводить отбор проб пищевых продуктов и подготовку их для микробиологических исследований;
- проводить микробиологические исследования пищевых продуктов;
- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество сырья и готовых продуктов по микробиологическим показателям.

владеть:

- методами микробиологических исследований пищевой продукции;
- навыками проведения первичных посевов продуктов для выявления санитарно-показательных групп микроорганизмов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов;
- навыками идентификации и дифференциации выделенных культур.

1.3 Программа разработана на основе профессионального стандарта № 141 «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. № 547 н

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Трудоемкость, час	Всего ауд. час.	В том числе		
			Лекц ии	ЛПЗ	ЗР
Период обучения 10 дней					
Раздел 1. Безопасность работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности.	4	4	4		
Раздел 2. Общие требования к испытательным лабораториям в соответствии с ГОСТ ISO17025-2019.	3	3	3		
Раздел 3. Современные требования технических регламентов Таможенного союза к продуктам, сырью животного и растительного происхождения по показателям безопасности.	2	2	2		
Раздел 4. Правила отбора проб для микробиологических исследований. Общие требования. Доставка проб в лабораторию.	6	6	6		
Раздел 5. Патогенные микроорганизмы вызывающие пищевые инфекции. Микробиологические нормативы безопасности.	8	8	8		
Раздел 6. Бактериологические методы исследования.	45	45	45	23	
Раздел 7. Обработка и оформление результатов исследований.	2	2			2
Итоговая аттестация: экзамен	2	2	2		
ИТОГО	72	72	47	23	2

4 РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Руководители и составители
программы

Назаргулова О.Х., заведующая отделом
ветеринарно-санитарной экспертизы,
ГБУ Башкирская НПВЛ,
канд. ветеринар. наук