Программа № 3
Курсов повышения квалификации ГУ ЯО ЯГИКСПП
по теме: «Микробиология молока и молочных продуктов.
Микробиологический контроль
на молокоперерабатывающих предприятиях»
(очно-заочное обучение)

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	В том числе		Лекции	Деловые и ОД игры	Семинары и практические занятия	Разбор конкретных ситуаций	Выездные занятия	НП конференции	Стажировка	Форма контроля знаний
			Учеба в обр. учреждении	Самостоятельная учеба								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	**Микробиология и микробиологический контроль молока и молочных продуктов**	**39**	**28**	**11**	**16**		**12**					
1	Основная группа микроорганизмов имеющих значение при производстве молочных продуктов	2	1	1	1		-					
2	Взаимоотношения между микроорганизмами	2	1	1	1		-					
3	Химические и физические факторы, влияющие на развитие микроорганизмов	1	1	-	1		-					
4	Микробиология сырого молока: источники микрофлоры молока; изменение микрофлоры молока при хранении	2	2	-	2		-					
5	Сохранение стойкости молока. Первичная обработка и хранение молока. Транспортировка молока	1	1	-	1		-					
6	Требования к молоку сырому согласно Технического регламента на молоко и молочную продукцию по микробиологическим показателям.	4	4	-	1		3					
7	Микробиология заквасок. Способы их приготовления и применения. Проверка качества заквасок. Причины потери активности заквасок	4	3	1	1		2					
8	Методы санитарно – гигиенического контроля производства, сырья и материалов	2	1	1	1		-					
9	Методы контроля технически важной микрофлоры	10	7	3	2		5					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
10	Требования к качеству воды	4	3	1	1		2					
11	Основы бактериологических исследований патогенной микрофлоры молока и молочных продуктов	2	1	1	1							
12	Организация микробиологического контроля на предприятиях молочной промышленности	5	3	2	3		-					
2	**Гигиена и санитария**	**16**	**11**	**5**	**11**		**-**					
13	Санитарные требования к устройству и организации работ на молокоперерабатывающих предприятиях.	3	2	1	2		-					
14	Выполнение требований гигиены питания	3	2	1	2		-					
15	Особенности лицензирования отдельных видов деятельности (работ, услуг), представляющих потенциальную опасность для человека	10	7	3	7							
3	**Стандартизация и сертификация молока и молочных продуктов**	**7**	**6**	**1**	**6**		**-**					
16	Законодательство и нормативная база подтверждения соответствия (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон «О защите прав потребителей», Федеральный закон «О техническом регулировании», Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»)	2	2	-	2		-					
17	Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия.	1	1	-	1		-					
18	Узкие места на предприятиях при проведении анализа соответствия производства и инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.	2	2	-	2		-					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
19	Стандартизация молока и молочных продуктов. Применение нормативных и технических документов (НД и ТД) на предприятии. Проведение актуализации НД и ТД.	2	1	1	1		-					
4	**Технохимический контроль молока и молочных продуктов**	**6**	**4**	**2**	**2**		**2**					
20	Мойка и дезинфекция на предприятиях молочной промышленности. Ручная и механизированная обработка оборудования. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в промышленности. Температура и концентрация. Проверка эффективности санитарной обработки оборудования	6	4	2	2		2					

Директор ГУ ЯО ЯГИКСПП

Г. Б. Гаврилов