



**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Региональная система специальной подготовки»  
(АНО ДПО «РССП»)**

**Учебный план**  
дополнительной профессиональной образовательной программы  
повышения квалификации сотрудников испытательных лабораторий (центров)  
**«Микробиология продовольственных и непродовольственных товаров, воды,  
воздуха и почв»**

№ п/п	Наименование тем и разделов	Всего часов	Аудиторные занятия			Самос- тоятельная внеауди- торная работа	Форма контроля
			Лекции	Семи- нары	Прак- тичес- кие работы		
1	Модуль 1. Основы микробиологии						собеседа- ние
1.1	Тема 1. Общая микробиология: значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология и физиология микроорганизмов.	28	14			14	
1.1.2	1.2 Основы общей микробиологии.	4	2	-	-	2	
1.1.3	1.3 Морфология микроорганизмов	4	2	-	-	2	
1.1.4	1.4 Физиология микроорганизмов	4	2	-	-	2	
1.2	Тема 2 Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов	4	2	-	-	2	
1.3	Тема 3 Особенности микробиологического анализа проб, правильность и достоверность отбора проб для его проведения	4	2	-	-	2	
1.4	Тема 4. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.	4	2	-	-	2	

№ п/п	Наименование тем и разделов	Всего часов	Аудиторные занятия			Самос- тоятельная внеауди- торная работа	Форма контроля
			Лекции	Семи- нары	Прак- тичес- кие работы		
1.5	Тема 5. Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам и торговым предприятиям, хранению, транспортированию и реализации.	4	2	-	-	2	
	Промежуточная аттестация						собеседа- ние
<b>2</b>	<b>Модуль 2. Микробиологический контроль качества отдельных групп товаров, воды, воздуха и почв</b>						собеседа- ние
2.1	Тема 6. Микробиология сырья и отдельных групп продовольственных товаров животного происхождения.	6	2	2	-	2	
2.2	Тема 7. Микробиология сырья и отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения.	12	2	4	4	2	
2.3	Тема 8. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров.	26	8	8	4	6	
2.3.1	8.1 Микробиология отдельных групп непродовольственных товаров.	10	2	2	4	2	
2.3.2	8.2 Микробиология воды.	6	2	2	-	2	
2.3.3	8.3 Микробиология почвы	6	2	2	-	2	
2.3.4	8.4 Микробиология воздуха.	4	2	2	-	-	
	Итоговая аттестация – подготовка реферата						защита
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	