

Информация о владельце:

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.04.2026 14:32:56

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1331fae

Утверждаю:
председатель
ФГБОУ ВО

2025 Г.

№ п/п	Наименование темы, модуля, вида учебной деятельности	Всего часов	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)	Форма контроля	Итоговая аттестация
			ЛК	ПЗ			
1.	Модуль 1. Охрана труда и общие правила техники безопасности в микробиологической лаборатории.	18	6	6	6	<i>Итоговый тест</i>	
1.1.	Охрана труда для лаборанта – микробиолога 3 разряда. Лабораторные работы с использованием химических веществ.	6	2	2	2	<i>Устный опрос</i>	
1.2.	Мытье и обработка лабораторной посуды.	6	2	2	2	<i>Устный опрос</i>	
1.3.	Средства индивидуальной защиты при проведении микробиологических исследований	6	2	2	2	<i>Устный опрос</i>	
2.	Модуль 2. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	24	6	6	12	<i>Итоговый тест</i>	
2.1.	Тема 1. Современная морфология и классификация микроорганизмов	8	2	2	4	<i>Устный опрос</i>	

2.2.	Тема 2. Метаболические процессы прокариот	6	2	2	2	Тест	
2.3.	Тема 3. Основы частной микробиологии	10	2	2	6	Тест	
3.	Модуль 3. Техника подготовки лабораторной посуды, приборов и лабораторного оборудования для микробиологических исследований	16	6	4	6	Итоговый тест	
3.1.	Тема 1. Лабораторное оборудование.	6	2	2	2	Устный опрос	
3.2.	Тема 2. Организация работы в микробиологической лаборатории.	5	2	1	2	Устный опрос	
3.3.	Тема 3. Микробиологические лаборатории	5	2	1	2	Устный опрос	
4.	Модуль 4. Микробиология пищевого сырья и продуктов	36	8	18	10	Итоговый тест	
4.1.	Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к переработанным пищевым продуктам товарам, их хранению, транспортировке и реализации.	8	2	4	2	Устный опрос	
4.2.	Тема 2. Пищевые заболевания и отравления немикробной природы.	6	2	2	2	Контрольная работа	
4.3.	Тема 3. Экспертиза качества пищевых продуктов.	8	2	4	2	Контрольная работа	
4.4.	Тема 4. Принципы и методы экспертизы пищевых продуктов по микробиологическим показателям	8	2	4	2	Тест	
4.5.	Тема 5. Оформление документов экспертизы. Правовые основы.	6	-	4	2	Устный опрос	
5	Модуль 5. Основы приготовления питательных сред. Основы пробоподготовки для микробиологических исследований	36	6	20	10	Итоговый тест	

5.1.	Тема 1. Основные питательные среды для микробиологических исследований.	8	2	4	2	Устный опрос	
5.2.	Тема 2 Основы приготовления питательных сред.	8	2	4	2	Устный опрос	
5.3.	Тема 3. Основы культивирования микроорганизмов	6	-	4	2	Устный опрос	
5.4.	Тема 4. Основные правила подготовки проб пищевых продуктов для микробиологических исследований	8	2	4	2	Устный опрос	
5.5.	Тема 5. Методы отбора, подготовки проб для микробиологических исследований рыбы, молочных продуктов и хлебопекарного производства	6	-	4	2	Устный опрос	
6	Модуль 6. Технология выполнения микробиологических исследований по нормативным документам	14		6	18	Итоговый тест	
6.1.	Тема 1. Характеристика объектов изучения микробиологических лабораторий и методов безопасности работы	8	-	4	4	Тест	
6.2	Тема 2. Требования к персоналу лаборатории и к проведению лабораторных исследований	3	-	1	2	Контрольная работа	
6.3.	Контроль качества микробиологических исследований	3	-	1	2	Контрольная работа	
7	Модуль 7. Практикум по программе профессионального обучения 13265 «Лаборант – микробиолог» 3 разряда	10			10	Зачет	
7.	Задание 1. Определение Ph, стерильности, активности по йодометрии и полярометрии	1	-		1	Практический навык	

	биологическим и другими методами						
7.2.	Задание 2. Разлив питательных сред в чашки Петри, пробирки	1	-		1	<i>Практический навык</i>	
7.3.	Задание 3. Подготовка проб к микробиологическому посеву	2	-		2	<i>Практический навык</i>	
7.4.	Задание 4. Посев материала в колбах. Выращивание дрожжевой культуры в колбе.	2	-		2	<i>Практический навык</i>	
7.5	Задание 5. Подготовка лабораторной посуды и инструментов к стерилизации, в том числе к автоклавированию	2	-		2	<i>Практический навык</i>	
7.6.	Задание 6. Обеспечение своевременного и точного заполнения документации, отражающей режим работы по этапам микробиологического исследования	2	-		2	<i>Практический навык</i>	
8	Итого по курсу:	160	32	60	62		
9	Итоговый квалификационный экзамен					<i>Квалификационный экзамен</i>	6