

## СЕРТИФИКАТ

№ 02MBIOSAF-0220-1

дата выдачи: 22.01.2021 г.

подтверждает, что

# Шейкина Вера Алексеевна

успешно освоил(а) курс

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

2 зачетных единицы

Описание освоенного курса и достигнутых результатов обучения приведено в приложении к настоящему сертификату.

Электронная версия сертификата:  
<https://open.spbstu.ru/certificate/02MBIOSAF-0220-1.pdf>



проректор  
по образовательной деятельности  
Е. М. Разинкина

# Шейкина Вера Алексеевна

Идентификационный номер: 1454867

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПЕТРА ВЕЛИКОГО

<http://www.spbstu.ru/>

КУРС: МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

<https://openedu.ru/course/spbstu/MBIOSAF/>

Период освоения курса:

С 23 сентября 2020 г. по 18 января 2021 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

Зачетные единицы	Часы		Оценка		
	Общие	Акад.	100-балльная	5-балльная	Прописью
2	54	72	79	4	хорошо

Шкала соответствия системы оценивания:

Шкала оценивания		
100-балльная	5-балльная	Прописью
90-100	5	отлично
75-89	4	хорошо
60-74	3	удовлетворительно
0-59	2	неудовлетворительно

## ПРОГРАММА КУРСА:

Тема 1. Нормативно-правовое регулирование в области микробиологической безопасности продовольственного сырья

Тема 2. Организация и функционирование микробиологической лаборатории

Тема 3. Методы отбора проб продовольственного сырья и подготовка их для проведения микробиологических испытаний

Тема 4. Подготовка питательных сред, лабораторной посуды для микробиологических анализов. Способы стерилизации

Тема 5. Определение микробиологических показателей пищевого сырья растительного и животного происхождения с использованием классических и экспресс-методов анализа

Итоговая аттестация.

#### РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ:

- знание:
  - о последовательности операций стандартных методов контроля микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья
  - о требований к технике проведения микробиологических анализов сырья и готовых пищевых продуктов
  - о идентификационных особенностей роста микроорганизмов на различных питательных средах
  - о методов исследований санитарно-значимых микробиологических показателей в пищевом сырье
  - о назначения питательных сред для определения микробиологических показателей в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов
  - о требований к санитарно-гигиеническому состоянию помещений и оборудованию микробиологических лабораторий
- умение проводить анализ микробиологических показателей пищевого сырья с применением стандартных микробиологических и экспресс методов,

#### НАПРАВЛЕННЫЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ:

- способен осуществлять организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств санитарно-технического контроля;
- способен проводить лабораторные исследования сырья и готовой пищевой продукции классическими микробиологическими и экспресс-методами,

#### СООТВЕТСТВУЮЩИХ ФГОС ВО СЛЕДУЮЩЕГО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ:

- 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

#### СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ (100-БАЛЛЬНАЯ)

№	Наименование оценивающего мероприятия	Набранный балл	Максимальный балл	Коэффициент
1	Практическое задание	77	100	0,30
2	Аттестация по теме	88	100	0,30
3	Лабораторная работа	83	100	0,06
	Экзаменационный тест	71		0,34
4	Итоговая оценка	79	100	1



Приложение к сертификату №  
02MBIOSAF-0220-1  
дата выдачи: 22.01.2021 г.

проректор  
по образовательной деятельности  
Е. М. Разинкина