

СЕРТИФИКАТ

№ 02MBIOSAF-0222-1

дата выдачи: 30.12.2022 г.

подтверждает, что

Кропотова Ольга Владимировна

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-0222-1.pdf>



проректор
по образовательной деятельности
Е. М. Разинкина

Кропотова Ольга Владимировна

Идентификационный номер: 3272444

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 26 сентября 2022 г. по 25 декабря 2022 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

Зачетные единицы	Часы		Оценка		
	Общие	Акад.	100-балльная	5-балльная	Прописью
2	54	72	75	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:
 - o последовательности операций стандартных методов контроля микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья
 - o требований к технике проведения микробиологических анализов сырья и готовых пищевых продуктов
 - o идентификационных особенностей роста микроорганизмов на различных питательных средах
 - o методов исследований санитарно-значимых микробиологических показателей в пищевом сырье
 - o назначения питательных сред для определения микробиологических показателей в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов
 - o 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:

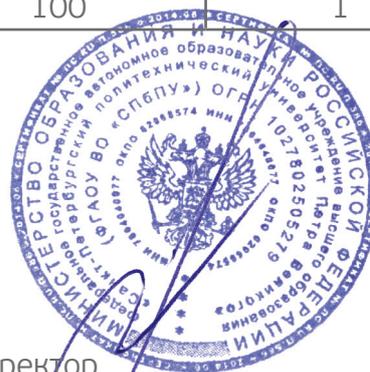
- способен осуществлять организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств санитарно-технического контроля;
- способен проводить лабораторные исследования сырья и готовой пищевой продукции классическими микробиологическими и экспресс-методами,

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	61	100	0,30
2	Аттестация по теме	100	100	0,30
3	Лабораторная работа	83	100	0,06
4	Экзаменационный тест	75	100	0,34
5	Итоговая оценка	75	100	1



Приложение к сертификату №
02MBIOSAF-0222-1
дата выдачи: 30.12.2022 г.

проректор
по образовательной деятельности
Е. М. Разинкина