

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по программе «Микробиология молока и молочных продуктов.
Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе
с микроорганизмами III-IV группы патогенности»
(в объеме 144 часов)

Собрать данные по своему предприятию по следующим темам:

| № п/п | Наименование темы | Пояснение |
|-------|---|---|
| 1. | Микробиологические показатели молока сырого в заготавливаемой зоне | Необходимо представить данные по сырому молоку по показателям: общая бактериальная обсемененность, редуцтазная проба, количество соматических клеток, ингибирующие вещества. Данные приводятся за год, включая все сезоны. |
| 2. | Санитарно-гигиеническое состояние производства | Представить результаты контроля оборудования, воздуха, воды в случае несоответствия их показателей требованиям нормативных документов, при этом необходимо указать по каким показателям наблюдается несоответствие и как часто. |
| 3. | Микробиологические показатели готовой продукции | Представляются результаты контроля качества готовой продукции в случае несоответствия показателей требованиям нормативных документов. |

Все представленные по самостоятельной работе данные будут проанализированы в индивидуальном порядке со специалистами ВНИИМС, а обучающимся на данном курсе будут даны соответствующие рекомендации по организации микробиологического контроля на предприятии.

Руководитель курса «Микробиология молока и молочных продуктов. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности», зав. отделом микробиологии, д-р техн. наук



Г.М. Свириденко