

Аннотация дополнительной профессиональной программы

Наименование образовательной программы	Микробиология. Методы исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Поколение образовательных стандартов	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» Код профессионального стандарта: 13.012;
Вид образовательной программы	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
Форма обучения	Очная
Год набора	Ежегодно по мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	72 час.
Выпускающие кафедры/центры	Кафедра «Инновационные технологии в АПК»
Стоимость обучения (руб.)	В соответствии с прейскурантом цен
Итоговая аттестация	Зачет
Документ об образовании	Удостоверение установленного образца о повышении квалификации
Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование по профилю программы.
Общая характеристика дополнительной профессиональной программы	Цель реализации программы повышения квалификации – повышение профессиональных компетенций в сфере микробиологических методов исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья. Характеристика вида профессиональной деятельности: профессиональная деятельность специалиста включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимой для выполнения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения и процессов их производства. Содержание программы: Правовые аспекты безопасности продовольственного сырья – требования ТС и ВТО Методы исследования сырья Микробиологические испытания образцов муки, крахмала Микробиологические испытания фруктово-ягодные полуфабрикаты Микробиологические испытания образцов пищевой продукции животного происхождения Экспертиза меда Микробиология кондитерских изделий Охрана труда