

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

«МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Наименование образовательной организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Название программы повышения квалификации	Микробиологический контроль производства пищевых продуктов. Основы требований биологической безопасности
Приоритетное направление модернизации и технологического развития экономики России	Обеспечение биологической безопасности продуктов питания
Руководитель образовательной организации	Бухтояров Н.И.
Адрес образовательной организации	394087, Воронеж, Мичурина, 1
Контактное лицо по программе повышения квалификации (Ф.И.О., должность)	Калашникова Светлана Викторовна - начальник организационного отдела управления дополнительного образования Ложко Ольга Константиновна - едущий специалист по УМР Института повышения квалификации и переподготовки кадров..
Контактные телефоны / факс	+7 (473) 255 39 73 +7 (473) 253-74-70
Сайт образовательной организации	http://www.vsau.ru/
Программа на базе образовательной организации	
Целевая группа специалистов, на которых ориентирована программа	Программа для начальников лабораторий, микробиологов, лаборантов
Вид профессиональной деятельности, на который ориентирована программа	Производственная
Краткое описание программы повышения	Курс микробиологический контроль производства пищевых продуктов предусматривает обучение персонала, работающего с микроорганизмами вредителями пищевой продукции. Курс включает в себя изучение и практическое освоение основных принципов работы в микробиологической лаборатории. Освоение разделов программы повышения квалификации способствует формированию у персонала знаний, необходимых для работы в соответствии с требованиями обеспечения биологической безопасности при работе с микроорганизмами на пищевых предприятиях.

<p>Структура программы (включая количество и наименование модулей)</p>	<p>Структура программы включает 4 модуля:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в современных условиях. Структура организации внутреннего контроля качества. 2. Основы микробиологии (морфология и физиология микроорганизмов, санитарно-показательные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы и общие правила микробиологических исследований). 3. Методы выявления микробиологических загрязнений продуктов питания. 4. Совершенствование системы менеджмента качества производственной лаборатории. Санитарно-бактериологический контроль объектов внешней среды
<p>Перечень основных актуальных компетенций инженерных кадров, подлежащих формированию по итогам обучения</p>	<p>По окончании изучения курсов слушатель должен обладать следующими компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> -умение и готовность использовать современные микробиологические методы и подходы к контролю качества пищевой продукции; -способностью к проведению безопасных работ с микроорганизмами III-IV групп патогенности, в том числе организации деятельности по лицензированию (получению санитарно-эпидемиологического заключения), выполнению подготовительных работ (обеспечение соответствующего санитарного состояния лабораторных помещений, приготовление питательных сред) и т.д.
<p>Объем аудиторных часов по программе</p>	<p>72</p>
<p>Реализуемая форма обучения</p>	<p>с отрывом от работы</p>
<p>График обучения</p>	<p>модуль 1 - 18 часов модуль 2 – 18 часов модуль 3 – 16 часов модуль 4 – 20 часов</p>
<p>Стоимость обучения одного специалиста по программе</p>	<p>11 550,0</p>