

СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Цель обучения: повышение профессионального уровня, совершенствование имеющихся компетенций по методам исследования пищевой продукции на обнаружение листерии

Категория слушателей: лаборанты АО «Птицефабрика «Сибирская»

Трудоемкость обучения: 40 часов

Форма обучения: очная

Итоговая аттестация: зачет

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

Программа разработана по заявке АО «Птицефабрика «Сибирская»

Трудоемкость, содержание программы и форма обучения (очная, очно-заочная, а также в форме стажировки) могут быть изменены с учетом потребностей заказчика.

Наименование разделов	Общая трудоемкость, ч	Всего ауд. ч	Аудиторные занятия, ч		СРС, ч
			лекции	практические и семинарские занятия	
1	2	3	4	5	6
1. Правовые основы организации и проведения микробиологических исследований пищевой продукции	9	1		1	8
2. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы	30	10		10	20
Итоговая аттестация	1	1			
Итого	40	12		11	28