

Аннотация
Программа профессиональной переподготовки
«Микробиология»

Программа реализуется: федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями в области микробиологических аспектов исследования микробиоты сырья, используемого в пищевой промышленности; микробиологического контроля технологического процесса производства продукции животноводства и растениеводства; санитарно-микробиологического контроля готовой продукции и объектов производственной среды; получения и использования высокоактивных производственных штаммов микроорганизмов; интенсификации технологических процессов, основанных на их жизнедеятельности; разработки новых методов предохранения пищевых продуктов от микробной порчи; использования новых способов и средств дезинфекции технологического оборудования.

В результате обучения выпускник программы будет способен:

- проводить микробиологические исследования пищевой продукции по показателям качества и безопасности;
- проводить микробиологические исследования воды по показателям качества и безопасности;
- проводить микробиологические исследования кормов для животных и удобрений по показателям качества и безопасности.

Выпускник программы овладеет опытом работы в бактериологической лаборатории, навыками микробиологических исследований пищевых продуктов, воды, кормов для животных и удобрений.

Объем программы: 256 часов, из них 180 часов контактных.

Режим реализации: очно с применением дистанционных образовательных технологий.

Сроки реализации программы: от 7-ми недель.

Входные требования к слушателям: наличие диплома о среднем профессиональном или высшем образовании

Особенности программы:

Программой предусмотрены очные занятия в бактериологических лабораториях по исследованию микрофлоры объектов окружающей среды, продуктов питания, удобрений и кормов для животных.