

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)



УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ДПО СПИУПТ

О.И. Пономарева **О.И. Пономарева**

«*28*» *января* 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной программы профессиональной переподготовки
«Микробиология пищевых производств»

Цель программы: повышение уровня профессиональных знаний, умений и навыков в рамках имеющейся квалификации с получением новых и совершенствованием имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области организации и проведения микробиологического контроля на пищевом производстве.

Категория слушателей: руководители и специалисты производственных микробиологических лабораторий, микробиологи I и II категории, бактериологи, инженеры-микробиологи, инженеры-химики, инженеры химико-бактериологических лабораторий, лаборанты-микробиологи, лаборанты химико-бактериологического анализа, технологи пищевых предприятий, имеющие высшее и среднее профессиональное образование.

Срок обучения: 365 часов

Режим занятий: 8 часов в день – очная форма обучения, 4 часа в день – электронное обучение с элементами ДОТ.

Форма обучения: очная с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего часов	Аудиторные занятия		Самостоятельная работа (электронное обучение с элементами ДОТ)	Консультации	Форма контроля
			Лекции	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Введение в программу. Микробиология пищевых производств: цели и задачи, объекты и методы. Основные разделы: бактериология, микология, вирусология	30	8	4	14	2	2 тестирование
2.	Санитарная микробиология. Санитарно-микробиологический анализ объектов окружающей среды.	65	12		49	2	2 тестирование

8.	Промежуточная аттестация	2					2 защита реферата
9.	Итоговая аттестация	6				2	4 экзамен
	Всего	365	64	18	249	16	18

Проректор по учебной и научной работе



Т.С. Потехина

Заведующий кафедрой пищевой биотехнологии



И.П. Прохорчик