

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гусар Светлана Александровна

Должность: Ректор ФГБОУ ВО «Ярославский государственный аграрный университет»

университет»

Дата подписания: 30.08.2024 13:44:48

Уникальный программный ключ:

95c311104f45ae16006cc3be9dde9e0c7129449c

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Ярославский государственный аграрный университет»**

Центр дополнительного профессионального образования

План одобрен Ученым советом Вуза  
(протокол №13 от «05» декабря 2024 г. )

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной программе

### **«Правила отбора проб патологического материала, пищевого сырья, продуктов для проведения ветеринарно-санитарных исследований»**

**Цель обучения:** получение новых знаний, развитие практических навыков, повышение профессионального уровня, совершенствование компетенций в области отбора проб патологического материала, пищевого сырья, продуктов для проведения ветеринарно-санитарных исследований в рамках имеющейся квалификации в соответствии с профессиональным стандартом.

**Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

**Вид обучения:** дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционных образовательных технологий

**Продолжительность обучения:** 72 часа

**Режим занятий:** 6 - 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			лекции	семинары и практи- ческие занятия	самостоя- тельная работа	контроль знаний
1.	Нормативно-правовая база по безопасности пищевой продукции и кормов на территории РФ	12	4	4	4	-
2.	Отбор проб объектов ветеринарного надзора	24	8	8	8	-
3.	Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб	12	6	2	4	-
4.	Правила упаковки и транспортировки проб	12	6	2	4	-
5.	Порядок отбора проб для лабораторных исследований	10	6	2	2	-
6.	Итоговая аттестация	2	-	-	-	2
<b>7.</b>	<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>2</b>

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Ярославский государственный аграрный университет»**

Центр дополнительного профессионального образования

План одобрен Ученым советом Вуза  
(протокол №13 от «05» декабря 2024 г. )

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

по дополнительной профессиональной программе

**«Правила отбора проб патологического материала, пищевого сырья,  
продуктов для проведения ветеринарно-санитарных исследований»**

**Цель обучения:** получение новых знаний, развитие практических навыков, повышение профессионального уровня, совершенствование компетенций в области отбора проб патологического материала, пищевого сырья, продуктов для проведения ветеринарно-санитарных исследований в рамках имеющейся квалификации в соответствии с профессиональным стандартом.

**Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

**Вид обучения:** дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционных образовательных технологий

**Продолжительность обучения:** 72 часа

**Режим занятий:** 6 - 8 часов в день

№	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			лекции	семинары и практические занятия	самостоя- тельная работа	контроль знаний
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Нормативно-правовая база по безопасности пищевой продукции и кормов на территории РФ</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>2.</b>	<b>Отбор проб объектов ветеринарного надзора</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
2.1.	Методы отбора проб мяса, субпродуктов, полуфабрикатов, мясных продуктов всех видов убойных животных и птиц, продуктов пищевых консервированных	6	2	2	2	-
2.2.	Молоко и молочные продукты. Приемка и правила отбора проб	4	2	-	2	-
2.3.	Правила отбора проб рыбы, нерыбных объектов и продукции из них.	4	2	-	2	-
2.4.	Отбор проб яиц и яичных продуктов	4	2	-	2	-
2.5.	Продукция пчеловодства	2	2	-	-	-
2.6	Отбор проб кормов животного и растительного происхождения	2	2	-	-	-
2.7	Отбор проб патологического материала	2	2	-	-	-
<b>3.</b>	<b>Методы подготовки упаковки и оборудования для отбора проб</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>4.</b>	<b>Правила упаковки и транспортировки проб</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>5.</b>	<b>Порядок отбора проб для лабораторных исследований</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>7.</b>	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>2</b>