

**Программа дополнительного профессионального образования  
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА В УСЛОВИЯХ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ**

**Аннотация**

<b>Цель программы дополнительного профессионального образования</b>	<p>Формирование и развитие профессиональных компетенций специалистов в области ветеринарии, ветеринарной экспертизы и санитарно-эпидемиологического надзора. В программе рассматриваются актуальные вопросы, освещаемые в своде международных пищевых стандартов (Кодекс Алиментариус). Программа раскрывает такие вопросы как облучение пищевых продуктов, нормативное регулирование облучения пищи, дозиметрии, упаковки пищевых продуктов. В программе рассматриваются вопросы проектирования, оборудование и контроль за облучением пищевых продуктов на предприятии, источников излучения, управление и надзор по обработке пищевых продуктов, требования к персоналу, требования к производственному процессу. Раскрываются вопросы контроля применяемой дозы облучения, регистрации информации об облучении, контроль факторов риска, маркировка. Рассматривается также общий стандарт на пищевые продукты, обработанные проникающим излучением, доза поглощенного излучения, контроль после облучения.</p> <p>Программа разработана в соответствии с требованиями ГОСТ и профессиональных стандартов.</p>
<b>Целевая аудитория программы дополнительного профессионального образования</b>	Лица с высшим и средним профессиональным образованием.
<b>Количество часов</b>	72 ч. (возможна корректировка учебного плана по требованиям Заказчика – от 16 часов)
<b>Формы обучения</b>	Очная, заочная с применением дистанционных технологий обучения

**Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля		ЗЕ	Контактная работа с	СРС	Текущая аттестация
-------	--------------------------------	--	----	---------------------	-----	--------------------

		Общая трудоемкость, час		преподавателем, час		форма контроля	Кол-во часов
1	Кодекс Алиментариус. Облучение пищевых продуктов. Нормативное регулирование облучения пищи. Дозиметрия. Проектирование, оборудование и контроль за облучением пищевых продуктов на предприятии.	36	1	2	32	зачет	2
2	Контроль применяемой дозы облучения. Регистрация информации об облучении. Контроль факторов риска, маркировка.	34	1	2	30	зачет	2
3	Итоговая аттестация	2	-				
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>62</b>		<b>4</b>