

Программа дополнительного профессионального образования
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ НА РЫНКЕ

Аннотация

Цель программы дополнительного профессионального образования	<p>Формирование и развитие профессиональных компетенций специалистов в области ветеринарии, сотрудников ветеринарных лабораторий, ветеринарной экспертизы.</p> <p>В программе рассматриваются актуальные вопросы организации проверки ветеринарно-санитарного состояния мест торговли, складских и вспомогательных помещений, холодильников, контроль за проведением дезинфекции, дератизации и дезинсекции. Рассматриваются вопросы организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы зелени, сушеных фруктов, грибов, солено-квашеных продуктов, определение кислотности рассола, рассматриваются вопросы количественного содержания соли. В программе рассматриваются вопросы ветеринарно-санитарного контроля и оценки растительной продукции на продовольственном рынке, требования ГОСТ и согласно «Правила ветсанэкспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветсанэкспертизы рынков», условия отбора и хранения проб товаров для анализов. Уделяется внимание методам проверки продуктов различного происхождения, говорится об основных требованиях, которым должны удовлетворять качественные продукты в результате проверки. В программе также рассматриваются вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы свежей плодоовощной продукции, рассматриваются методы оценки свежей плодоовощной продукции. Рассматриваются санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, вопросы определения количественного содержания нитратов в растительных продуктах. В программе описываются методы регистрации соответствующих проб в журналах регистрации, правила ведения и оформления данных журналов.</p> <p>Программа разработана в соответствии с требованиями ГОСТ и профессиональных стандартов.</p>
Целевая аудитория программы дополнительного профессионального образования	Лица с высшим и средним профессиональным образованием.

Количество часов	72 ч. (возможна корректировка учебного плана по требованиям Заказчика – от 16 часов)
Формы обучения	Очная, заочная с применением дистанционных технологий обучения

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование дисциплины/модуля	Общая трудоемкость, час	ЗЕ	Контактная работа с преподавателем, час	СРС	Текущая аттестация	
						форма контроля	Кол-во часов
1	Организация проверки ветеринарно-санитарного состояния мест торговли, складских и вспомогательных помещений, холодильников. Ветеринарно-санитарный контроль и оценка растительной продукции на продовольственном рынке.	36	1	2	32	зачет	2
2	Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы зелени, сушеных фруктов, грибов, солено-квашеных продуктов, определение кислотности рассола. Определение количественного содержания соли.	34	1	2	30	зачет	2
3	Итоговая аттестация	2	-				
	Итого	72	2	4	62		4