



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАШКИРСКАЯ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ Башкирская НПВЛ

Р. Д. Гайнельянов

« 14 » 01 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель Учебного центра ДПО
ГБУ Башкирская НПВЛ

А.М. Исмагилов

« 14 » 01 2022 г.

ПРОГРАММА

повышения квалификации

**Порядок и правила отбора проб сырья и пищевой продукции для
проведения исследований в области ветеринарии**

Форма обучения	Очная
Всего часов по программе, ч.	36
Сроки проведения	Согласно утвержденного ежегодного плана проведения курсов повышения квалификации
Место проведения	ГБУ Башкирская НПВЛ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цель реализации программы

Программа «**Порядок и правила отбора проб сырья и пищевой продукции для проведения исследований в области ветеринарии**» имеет своей целью - совершенствование и (или) получение новых компетенций, необходимых для специалистов, осуществляющих отбор проб сырья и пищевой продукции для лабораторных исследований в рамках выполнения своих трудовых функций:

- совершенствование теоретических знаний по вопросам отбора проб в области ветеринарии;

- развитие практических умений отбора проб сырья и пищевой продукции.

Названные цели достигаются как в процессе лекционного курса, так и на семинарских занятиях, при условии самостоятельного ознакомления обучающихся с соответствующими законодательными и нормативными актами и рекомендуемой литературой.

1.2 Планируемые результаты обучения:

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- требования и положения законодательных нормативных актов, касающиеся вопросов ветеринарии;

- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- методики отбора и консервации проб сырья и пищевой продукции для проведения лабораторных исследований в соответствии с правилами в данной области;

- правила упаковки, хранения и транспортировки материала для лабораторных исследований;

- порядок и правила отбора проб объектов ветеринарного надзора;

- методы отбора проб объектов ветеринарного надзора;

- порядок отбора проб сырья и пищевой продукции для лабораторных исследований;

- правила маркировки, упаковки и сроки транспортировки проб объектов ветеринарного надзора;

- организация лабораторного дела в ветеринарных лабораториях России;

- безопасность труда при отборе проб;

- виды и роль информационных систем Россельхознадзора при организации и осуществлении ветеринарного надзора.

уметь:

- отбирать образцы продукции и сырья животного и растительного происхождения на соответствие требованиям международных и российских стандартов и другой нормативной документации;

- отбирать пробы для анализа качества кормов;

- осуществлять отбор проб с производственных объектов;

- оформлять ветеринарные сопроводительные документы по отобраным пробам;

- пользоваться законами и нормативными актами, регламентирующими профессиональную деятельность;

- применять в конкретных ситуациях нормативные документы и методические рекомендации;

- уметь пользоваться системой «Меркурий», «Веста».

владеть:

- законами и нормативными актами, регламентирующими профессиональную деятельность;

- методикой отбора проб различных объектов ветеринарного надзора.

1.3 Программа разработана на основе профессионального стандарта № 141 «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. № 547 н; профессионального стандарта «Ветеринарный фельдшер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.12.2015 г. № 1079 н.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела	Трудоёмк ость, час	Всего ауд. час.	В том числе		
			Лек- ции	ЛПЗ	СР
Период обучения 4 дня					
Раздел 1. Современные требования к качеству и безопасности сырья и пищевой продукции животного и растительного происхождения	8	8	8		
Раздел 2. Отбор проб сырья и пищевой продукции для лабораторных испытаний и исследований	18	18	10	6	2
Раздел 3. Государственная информационная система в области ветеринарии	6	6	4		2
Раздел 4. Безопасность труда специалистов при проведении работы по отбору проб. Требования к специалистам по отбору проб.	2	2			2
Экзамен	2	2			
Итого	36	36	22	6	6

4 РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Руководитель и составитель
программы

А.М. Исмагилов,
ГБУ Башкирская НПВЛ,
канд. ветеринар. наук, доцент