

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шутов Олег Леонтьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 21.01.2025 13:39:03
Уникальный программный ключ:
2ee6ded937fc2877009a3b03e0f0a7f33d8083d5

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КУБАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(АНПОО «КУБАНСКИЙ ИПО»)

Учебно-методический центр дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО «Кубанский ИПО»

О.Л. Шутов

« ____ » _____ 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«ПРАВИЛА НАЗНАЧЕНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБЫ, ВОДНЫХ
БЕСПОЗВОНОЧНЫХ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ НИХ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ,
В СООТВЕТСТВИИ С НОВЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ»

Цель: формирование профессиональных компетенций в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации в соответствии с новыми требованиями Министерства сельского хозяйства РФ

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование по направлению «Ветеринария»

Срок обучения: 72 часа

Форма итоговой аттестации: итоговое тестирование

№ п/п	Наименование тем	Общая трудоём- кость	В том числе		
			Лекции	Практ.	СР
1.	Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на розничных продовольственных рынках: права, обязанности и требования, предъявляемые к специалистам	6	4	-	2
2.	Основные положения Приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 24.11.2021 N 793 "Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации"	8	4	2	2
3.	Порядок проведения отбора проб рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенных для переработки и реализации в соответствии с новыми требованиями	8	4	2	2
4.	Оценка соответствия. Порядок проведения обязательного подтверждения соответствия безопасности рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями технического регламента	8	4	2	2
5.	<i>Промежуточная аттестация</i>	1	-	1	-
6.	Методы микробиологического анализа рыбы и рыбной продукции в соответствии с требованиями стандарта	10	6	2	2
7.	Органолептическая оценка качества рыбы и рыбной продукции	10	4	2	4
8.	Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы и рыбной продукции	10	4	2	4
9.	Определение степени биологической безопасности рыбы и рыбной продукции	10	4	2	4
10.	Итоговая аттестация (тестирование)	1	-	1	-
	ИТОГО:	72	34	16	22