Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения (ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса)»**

Программа направлена на совершенствование или приобретения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, а также повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и клеймения мяса. Программа разработана на основе: профстандарта: 13.012 «Ветеринарный врач» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года N 547н.)

**Цель программы**: качественное изменение профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

# владеть современными теоретическими и практическими навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения и клеймения мяса, давать обоснованное заключение об их качестве;

# осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции;

осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов на сельскохозяйственных рынках.

**Задачи:** получение новых дополнительных знаний по организации ветеринарного дела в современных условиях, углубление профессиональных знаний, умений и навыков в:

владении нормативно правовой базой в ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения (ветеринарно-санитарной экспертизе и клеймению мяса);

соблюдении правил ветеринарно-санитарный экспертизы продукции и сырья животного происхождения;

методике лабораторного исследования материалов;

осуществлении контроля за ветеринарно-санитарным состоянием на сельскохозяйственных рынках и предприятиях по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции;

оформлении сопроводительных документов.

**Форма обучения**: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

**Форма организации образовательной деятельности**: основана на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебного плана, включает прохождение слушателями стажировки.

**Объем программы**: 200 часа

**Режим обучения**: 6-8 часов в день

**Форма итоговой аттестации**: экзамен

**Язык обучения**: русский

**Принципы актуализации программы**: актуализация программы проводится в связи с изменением профессиональных компетенций, наличием потребности в дополнительных компетенциях, затребованных рынком труда

**Документ, выдаваемый после завершения** **обучения**: удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Учебный – тематический план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения (ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса)»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов  и дисциплин | Всего  часов | Аудиторные занятия | | Форма  контроля |
| Лекции | Практические |
| 1 | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1** | **Модуль 1. Организация и управление ветеринарной службой Новгородской области** | | | | |
| 1.1 | ***Тема 1 Перспективы развития ветеринарной службы*** | **2** | 2 |  |  |
| 1.2 | ***Тема 2 Кадровое обеспечение ветеринарной службы Новгородской области: проблемы и возможные пути решения*** | **2** | 2 |  |  |
| 1.3 | ***Тема 3 Эпизоотическое состояние Российской Федерации и Новгородской области*** | **2** | 2 |  |  |
|  | **Итого по модулю** | **6** | **6** |  | **устный опрос** |
| **2** | **Модуль 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения (ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса)** | | | | |
| 2.1 | ***Тема 1 Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.***  ***Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных .***  ***ВСЭ туш и органов при обнаружении незаразных болезней животных*** | **6** | 4 | 2 |  |
| 2.2 | ***Тема 2 ВСЭ туш и органов животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.*** | **4** | 4 |  |  |
| 2.3 | ***Тема 3 Порядок проведения ветеринарного контроля на предприятиях по переработке и хранению продукции животного происхождения.***  ***Оформление сопроводительных ветеринарных документов.*** | **2** | 2 |  |  |
| 2.4 | ***Тема 4 ВСЭ мяса и мясопродуктов на сельскохозяйственных рынках.*** | **8** | 4 | 4 |  |
| 2.5 | ***Тема 5*** ***ВСЭ мяса диких животных*** | **4** | 4 |  |  |
|  | **Итого по модулю** | **24** | **18** | **6** | **устный опрос** |
| **3** | **Модуль 3. Законодательство в ветеринарии.** | | | | |
| 3.1 | ***Тема 1 Ветеринарное законодательство на современном этапе*** | **2** | 2 |  |  |
| 3.2 | ***Тема 2 ГИС «Меркурий»*** | **2** | 2 |  |  |
| 3.3 | ***Тема 3 Органическое сельское хозяйство (животноводство)*** | **2** | 2 |  |  |
|  | **Итого по модулю** | **6** | **6** |  | **устный опрос** |
| **4** | **Стажировка** | **160** |  | 160 | **отчет** |
|  | **Итоговая аттестация слушателей** | **4** |  | 4 | **экзамен** |
|  | **ИТОГО** | **200** | **30** | **170** |  |