

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.07.2022 14:20:59

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb3276a1601b649dca88a6230c12da13c135a

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Утверждаю:
председатель Методического совета
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
Н.И. Кластер
«» 2022г.



**Учебный план
по дополнительной общеразвивающей программе
«Трихинеллоскопист»**

Цель: дополнительное образование
Категория обучающихся: в возрасте от 14 лет
Срок обучения (час.): 108 часов
Форма обучения: очная
Режим обучения (час в неделю):
4 час – контактной работы

| № п/п | Наименование модулей образовательной программы, дисциплин и тем | Всего, часов | В том числе | | Итоговая аттестат |
|----------|--|-----------------|-------------|-----------|----------------------|
| | | | лекции | ЛПЗ | |
| 1 | Модуль №1. Теоретическое обучение | 10 | 10 | - | |
| 1.1 | Вводная лекция | 2 | 2 | | |
| 1.2 | Охрана труда, электро - и пожарная безопасность, оборудование лаборатории | 2 | 2 | - | |
| 1.3. | Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя | 6 | 6 | - | |
| 2 | Модуль №2. Практическое обучение | 96 | 36 | 60 | |
| 2.1. | Техника лабораторных работ | 4 | 2 | 2 | |
| 2.2 | Методы отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов | 8 | 4 | 4 | |

| | | | | | |
|------|---|------------|-----------|-----------|----------|
| 2.3 | Исследование мяса на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз | 60 | 19 | 41 | |
| 2.4. | Исследование туш и органов животных на цистицеркоз | 24 | 12 | 12 | |
| | Зачет | 2 | - | - | 2 |
| | Всего, час. | 108 | 46 | 60 | 2 |