



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА имени
К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)
КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КФ РГАУ-МСХА
имени К.А. Тимирязева
С.Д.Малахова
« 01 » 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Программы подготовки по профессиям рабочих и должностям
служащих
13321 ЛАБОРАНТ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Цель реализации программы: программа направлена на развитие профессиональных компетенций, практических умений и навыков при выполнении работ и осуществлении профессиональной деятельности, получение навыков работы по отбору, анализу и экспертизе представленных материалов, образцов, пород и соединений с предоставлением результата по установленным формам

Категория слушателей: студенты высших и средних специальных учебных заведений и иные лица

Срок обучения – 1 (один) месяц

Объем программ – 150 академических часов

Форма обучения: - очная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий

СОГЛАСОВАНО:

И.о.зам.директора по учебной работе

Т.Н.Пимкина

И.о.декана факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

Д.М.Евстафьев

Зав.кафедрой зоотехнии

В.М.Шестаков

Калуга - 2022

**Учебный план программы подготовки по профессиям рабочих и должностям
служащих**

13321 Лаборант химического анализа

Наименование разделов и тем дисциплины	Общая трудоемкость по разделу/теме	По учебному плану		Самостоятель- ная работа
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Организация работы в лаборатории химического контроля	30	4	6	20
Тема 1. Оснащение и оборудование лаборатории	18	2	4	12
Тема 2. Общие правила техники безопасности в лаборатории	5	1	-	4
Тема 3. Отбор средних проб сырья для исследований	7	1	2	4
Раздел 2. Лабораторные методы анализа	52	4	8	40
Тема 4. Органолептические методы анализа	9	2	2	5
Тема 5. Химические и физико-химические методы анализа	43	2	6	25
Раздел 3. Анализ качества молока и мяса	60	4	6	50
Тема 6. Анализ качества молока	29	2	2	25
Тема 7. Анализ качества мяса	31	2	4	25
Итоговое тестирование	8	-	2	6
ИТОГО	150	12	22	116