

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПЧЕЛОВОДСТВА»

(ФГБНУ «ФНЦ пчеловодства»)

Отдел дополнительного образования и повышения квалификации

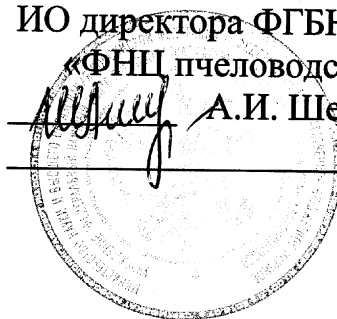
УТВЕРЖДАЮ

ИО директора ФГБНУ

«ФНЦ пчеловодства»

А.И. Шестакова

2025 год



Учебный план по дополнительной профессиональной программе  
(программе повышения квалификации)

«Получение и переработка продуктов пчеловодства»

| № п/п | Наименование разделов   | Всего академических часов | Форма контроля |
|-------|---|---------------------------|----------------|
| 1     | Технология получения меда на пасеке   | 6                         | Опрос          |
| 2     | Мед натуральный. Происхождение, классификация, химический состав и свойства   | 10                        | Опрос          |
| 3     | Воск пчелиный: получение в пчелиной семье и на пасеке. Стандартизация воска пчелиного и вошины  | 6                         | Опрос          |
| 4     | Пыльцевая обножка и перга: происхождение, химический состав и физико-химические свойства  | 4                         | Опрос          |
| 5     | Молочко маточное пчелиное: состав, свойства, получение и переработка  | 3                         | Опрос          |
| 6     | Технология и оборудование для получения трутневого гомогената, его химический состав и свойства   | 2                         | Опрос          |
| 7     | Прополис. Происхождение, химический состав и физико-химические свойства.  | 3                         | Опрос          |
| 8     | Пчелиный подмор, восковая моль, экстракты пчелиного подмора и восковой моли: состав, свойства, воздействие на организм человека и условия хранения. Технология и оборудование для их получения. | 2                         | Опрос          |
| 9     | Технология получения яда-сырца на пасеке. Химический состав и биологическая активность,   | 2                         | Опрос          |

|    |   |    |       |
|----|---|----|-------|
|    | применение пчелиного яда                                    |    |       |
| 10 | Экспертиза и стандартизация основной продукции пчеловодства | 3  | Опрос |
|    | <i>Итоговая аттестация зачет</i>                            | 1  | Опрос |
|    | <i>Общая трудоемкость</i>                                   | 42 |       |

**Матрица соотнесения дисциплин учебного плана программы и формируемых в них компетенций**

| № п/п | Наименование разделов   | Всего ак. час. | Компетенции |        |        |
|-------|---|----------------|-------------|--------|--------|
|       |   |                | ПК1.5.      | ПК4.1. | ПК4.3. |
| 1.    | Технология получения меда на пасеке   | 6              | +           | +      | +      |
| 2.    | Мед натуральный. Происхождение, классификация, химический состав и свойства   | 10             | +           | +      | +      |
| 3.    | Воск пчелиный: получение в пчелиной семье и на пасеке. Стандартизация воска пчелиного и вошины  | 6              | +           | +      | +      |
| 4.    | Пыльцевая обножка и перга: происхождение, химический состав и физико-химические свойства  | 4              | +           | +      | +      |
| 5.    | Молочко маточное пчелиное: состав, свойства, получение и переработка  | 3              | +           | +      | +      |
| 6.    | Технология и оборудование для получения трутневого гомогената, его химический состав и свойства   | 2              | +           | +      | +      |
| 7.    | Прополис. Происхождение, химический состав и физико-химические свойства.  | 3              | +           | +      | +      |
| 8.    | Пчелиный подмор, восковая моль, экстракты пчелиного подмора и восковой моли: состав, свойства, воздействие на организм человека и условия хранения. Технология и оборудование для их получения. | 2              | +           | +      | +      |
| 9.    | Технология получения яда-сырца на пасеке. Химический состав и биологическая активность, применение пчелиного яда  | 2              | +           | +      | +      |
| 10.   | Экспертиза и стандартизация основной продукции пчеловодства   | 3              | +           | +      | +      |
|       | Зачет   | 1              |             |        |        |
|       | Всего   | 42             |             |        |        |

## Календарный учебный график

Образовательный процесс по программе осуществляется в течение всего учебного года по мере комплектования групп.

| Наименование разделов   | Виды учебной нагрузки | Период обучения (дни) |     |     |     |     | Всего часов |
|---|-----------------------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-------------|
|   |                       | 1                     | 2   | 3   | 4   | 5   |             |
| Технология получения меда на пасеке   | Аудиторные занятия    | Л-6                   |     |     |     |     | 6           |
| Мед натуральный. Происхождение, классификация, химический состав и свойства   | Аудиторные занятия    | Л-2                   | Л-8 |     |     |     | 10          |
| Воск пчелиный: получение в пчелиной семье и на пасеке. Стандартизация воска пчелиного и вошины  | Аудиторные занятия    |                       |     | Л-6 |     |     | 6           |
| Пыльцевая обножка и перга: происхождение, химический состав и физико-химические свойства  | Аудиторные занятия    |                       |     | Л-2 | Л-2 |     | 4           |
| Молочко маточное пчелиное: состав, свойства, получение и переработка  | Аудиторные занятия    |                       |     |     | Л-3 |     | 3           |
| Технология и оборудование для получения трутневого гомогената, его химический состав и свойства   | Аудиторные занятия    |                       |     |     | Л-2 |     | 2           |
| Прополис. Происхождение, химический состав и физико-химические свойства.  | Аудиторные занятия    |                       |     |     | Л-2 | Л-1 | 3           |
| Пчелиный подмор, восковая моль, экстракты пчелиного подмора и восковой моли: состав, свойства, воздействие на организм человека и условия хранения. Технология и оборудование для их получения. | Аудиторные занятия    |                       |     |     |     | Л-2 | 2           |
| Технология получения яда-сырца на пасеке. Химический состав и биологическая активность, применение пчелиного яда  | Аудиторные занятия    |                       |     |     |     | Л-2 | 2           |
| Экспертиза и стандартизация основной продукции пчеловодства   | Аудиторные занятия    |                       |     |     |     | Л-3 | 3           |
| Итоговая аттестация   | Зачет                 |                       |     |     |     | З-1 | 1           |
| Общая трудоемкость  |                       |                       |     |     |     |     | 42          |