

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
 Должность: Ректор  
 Дата подписания: 31.10.2022 10:16:35  
 Уникальный программный ключ:  
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор ИПКА  
 ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
 А.В. Косов  
 « 11 » августа 20 22 г.



### Учебный-тематический план «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Срок обучения (час.; мес.): 252

Режим занятий (час в день): 6-8

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка, час.	Форма контроля		
			аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего								
<b>1</b>	<b>Стандартизация и сертификация продуктов животноводства</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	-	-	-	<b>18</b>		<b>2</b>		
1.1	Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.	12	6	-	6							6				
1.2	Цели, задачи, функции стандартизации. Основные нормативно-	12	4	-	4	2		2				6				

	технические документы.															
1.3	Обязательная и добровольная сертификация. Порядок проведения сертификации в РФ.	12	4	-	4							6		2		
<b>2</b>	<b>Переработка, консервирование и хранение продуктов животноводства</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>19</b>		<b>2</b>		
2.1	Основы консервирования и копчения мясных продуктов	12	6	-	6							6				
2.2	Основы консервирования субпродуктов, жира, крови, эндокринного и кишечного сырья.	12	4	-	4							6		2		
2.3	Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности.	12	4	-	4	1		1				7				
<b>3</b>	<b>Лимфатическая система. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>19</b>		<b>2</b>		
3.1	Лимфатическая система и её значение.	12	2	4	6							6				
3.2	Особенности убоя больных животных.	12		4	4	1		1				7				
3.3	Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы.	12		4	4							6		2		
<b>4</b>	<b>Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных</b>	<b>60</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>26</b>		<b>2</b>		

	<b>болезнях.</b>															
4.1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	6	2	2	4						2					
4.2	Мясоперерабатывающие предприятия и их строение	6	2	2	4						2					
4.3	Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях	6	2	2	4						2					
4.4	Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе.	10		2	2						8					
4.5	Определение видовой принадлежности мяса. Исследование мяса на свежесть. Исследование мяса больных животных	12	2	2	4						6		2			
4.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях	8	2	2	4			2			2					
4.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, обработках химическими препаратами и радиационных поражениях	6	2	2	4						2					
4.8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишок, крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья	6	2	2	4						2					

<b>5</b>	<b>Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов.</b>	<b>40</b>	6	8	<b>14</b>				-	-	-	<b>24</b>		<b>2</b>		
5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	14	2	4	6							8				
5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	12	2	2	4							8				
5.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	14	2	2	4							8		2		
<b>6</b>	<b>Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	-	-	-	<b>24</b>		<b>2</b>		
6.1	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	12	4	-	4							6		2		
6.2	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей	12	-	2	2			2				8				
6.3	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел,	6	-	4	4							2				
6.4	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	8	-	2	2							6				
6.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	4	-	2	2							2				

7	Итоговая аттестация	<b>2</b>	-											<b>2</b>	
9	ИТОГО	<b>252</b>	54	46	<b>100</b>	8		<b>8</b>				<b>130</b>		<b>12</b>	<b>2</b>