

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								
1	Стандартизация и сертификация продуктов животноводства	36	14	-	14	2		2	-	-	-	18		2		
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		
2	Переработка, консервирование и хранение продуктов животноводства	36	14	-	14	1		1	-	-	-	19		2		
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				
3	Лимфатическая система. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы	36	2	12	14	1		1	-	-	-	19		2		
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		
4	Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных	60	14	16	30	2		2	-	-	-	26		2		

	болезнях.															
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					

5	Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов.	40	6	8	14				-	-	-	24		2		
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		
6	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов	42	4	10	14	2		2	-	-	-	24		2		
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	2	-											2	
9	ИТОГО	252	54	46	100	8		8				130		12	2