

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 13.10.2023 15:56:32
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
 Директор ИПКА
 ФГБОУ ВО Белгородский
 ГАУ
 А.В. Косов
 « 31 » 08 2023 г.



Учебный план «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

№ 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-технические документы.	12	4	-	4	2		2				6				
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 болезнях.	60	14	16	30	2		2	-	-	-	26		2		
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	40	6	8	14				-	-	-	24		2	

	продуктов.															
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	