

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алейник Станислав Николаевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 22.05.2026 10:09:56
 Уникальный программный ключ:
 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ИПКА
 ФГБОУ ВО «Белгородский ГАУ»
 А.В. Косов
 « 12 » 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы - программы профессиональной переподготовки
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самост оатель ная работа, час.	Стаж ировк а 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	Модуль 1. «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства»	32		6	6	6		6				18		2		
1.1	Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.	10		2	2	2		2				6				
1.2	Цели, задачи, функции стандартизации. Основные нормативно-технические документы.	10		2	2	2		2				6				
1.3	Обязательная и добровольная сертификация. Порядок проведения сертификации в РФ.	10		2	2	2		2				6				
1.4	Промежуточная аттестация	2												2		
2	Модуль 2. «Переработка, консервирование и хранение продуктов животноводства»	32		6	6	6		6				18		2		

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самост оатель ная работа, час.	Стаж ировк а 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								
2.1	Основы консервирования и копчения мясных продуктов	10		2	2	2		2				6				
2.2	Основы консервирования субпродуктов, жира, крови, эндокринного и кишечного сырья.	10		2	2	2		2				6				
2.3	Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности.	10		2	2	2		4				6				
2.4	Промежуточная аттестация	2												2		
3	Модуль 3. «Лимфатическая система. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».	26		2	2	10		10				12		2		
3.1	Лимфатическая система и её значение.	8		2	2	2		2				4				
3.2	Особенности убоя больных животных.	8				4		4				4				
3.3	Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы.	8				4		4				4				
3.4	Промежуточная аттестация	2												2		
4	Модуль 4. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и	76		32	32	26		26				32		2		

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самост оятельница ная работа, час.	Стаж ировка а 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								
	органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях».															
4.1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	8		2	2	2		2				4				
4.2	Мясоперерабатывающие предприятия и их строение	8		2	2	2		2				4				
4.3	Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях	8		2	2	2		2				4				
4.4	Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе.	10		2	2	4		4				4				
4.5	Определение видовой принадлежности мяса. Исследование мяса на свежесть. Исследование мяса больных животных	10		2	2	4		4				4				
4.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях	10		2	2	4		4				4				

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самост оатель ная работа, час.	Стаж ировк а 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									
4.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, обработках химическими препаратами и радиационных поражениях	10		2	2	4		4				4					
4.8	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишок, крови, эндокринного и кожевенно-мехового сырья	10		2	2	4		4				4					
4.9	Промежуточная аттестация	2												2			
5	Модуль 5. «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов»	32		6	6	12		12				12		2			
5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	10		2	2	4		4				4					
5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	10		2	2	4		4				4					
5.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	10		2	2	4		4				4					
5.4	Промежуточная аттестация	2												2			
6	Модуль 6. «Пищевые токсикозы и	52		20	20	10		10				20		2			

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Самост ятель ная работа, час.	Стаж ировк а 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								
	токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов»															
6.1	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	10		4	4	2		2				4				
6.2	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей	10		4	4	2		2				4				
6.3	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел,	10		4	4	2		2				4				
6.4	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	10		4	4	2		2				4				
6.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	10		4	4	2		2				4				
6.6	Промежуточная аттестация	2												2		
	Итоговая аттестация	2													2	
	ИТОГО	252		56	56	70		70				112		12	2	

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

З- зачет

Э- экзамен

СР - самостоятельная работа

МЭ- междисциплинарный экзамен