

№ 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									
	подготовке к убою и заготовке для убоа																
7	Гигиена убоа животных и получения безопасного мясного сырья. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013	4				2	2	4									
8	Биохимия мяса. Автолитические изменения мяса. Изменение состава, структуры мяса под воздействием биохимических процессов. Изменение белков. Созревание мясного сырья	4				2	2	4									
9	Гигиена получения, технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013	4				2	2	4									
10	Гигиенические требования стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус для рыбоводческих хозяйств. Правила содержания и разведения рыбы	4				2	2	4									
11	Санитарно-гигиенические требования к цехам пищевого производства	6					2	2				4					
12	Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и инструментам в цехах пищевого производства, и персоналу.	6					2	2				4					
13	Методы очистки, дезинфекции, дератизации и дезакаризации на пищевом производстве	6					2	2				4					
14	Международные принципы отбора проб пищевой продукции при контроле в сфере качества и безопасности пищевых продуктов	4				2		2				2					
15	Методы отбора проб мяса и мясных продуктов всех видов убойных	6					2	2				4					

№ 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									
	животных и птиц																
16	Правила приемки и методы отбора проб рыбы, нерыбных объектов и продукции из них, в том числе на паразитарную чистоту	6					2	2				4					
17	Правила приемки и методы отбора проб молока и молочных продуктов	6					2	2				4					
18	Аккредитация ветеринарных лабораторий в системе Росаккредитация.	4				2		2				2					
19	Лабораторная диагностика инфекционных и паразитарных болезней животных	6					2	2				4					
20	Определение показателей безопасности пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011) и техрегламентами на каждый вид продукции отдельно	6					2	2				4					
21	Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции,	6					2	2				4					
22	Требования к сырью, полученному из ГМО растительного, животного и микробного происхождения. Порядок государственной регистрации.	6					2	2				4					
23	Система управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП. ГОСТ ISO 22000-2019. Требования к организациям,.	6				2		2				4					
24	Принципы системы ХАССП. Терминология и методология анализа	4					2	2				2					

№ 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
	рисков и определения критических контрольных точек (ККТ).															
25	Установление критических пределов для каждой ККТ, процедуры мониторинга и корректирующих действий.	4					2	2				2				
26	Процедуры верификации. Система документации и ведения учета.	4					2	2				2				
27	Подготовка, порядок проведения и оформления аудитов систем менеджмента пищевого предприятия.	4					2	2				2				
28	Ведение электронных ВСД для оборота животноводческой продукции	4					2	2				2				
29	Порядок оформления электронных ветеринарных сопроводительных документов (эВСД).	4					2	2				2				
30	Распространённые ошибки при оформлении ВСД во ФГИС Меркурий.	4					2	2				2				
31	Итоговая аттестация	2													2	
	ИТОГО:	144					26	48	74			68			2	

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен