Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2023 09:09:50
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Утверждаю:
Директор ИПКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
_____ А.В. Косов
«09» февраля 2023г.

Учебный план
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»

№ п/п	Наименования модуля, раздела, темы	Всего часов	Контактная работа, час., в том числе: аудиторная работа, час.			с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), час.			Электронное обучение (ЭО), час.			Самостоятельная работа, час.	Стажировка час.	Форма контроля		
			Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего	Лк	ПЗ	Всего			З	Э	МЭ
1	**Модуль 1. «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства»**															
1.1	Сущность стандартизации. Категории нормативно-технических документов.	**12**				6		6				6				
1.2	Цели, задачи, функции стандартизации. Основные нормативно-технические документы.	**12**				6		6				6				
1.3	Обязательная и добровольная сертификация. Порядок проведения сертификации в РФ.	**12**				4		4				6				
1.4	Промежуточная аттестация	**2**												**2**		
	Итого по Модулю 1.	**36**				**16**		**16**	**-**	**-**	**-**	**18**		**2**		
2	**Модуль 2. «Переработка,**															

	консервирование и хранение продуктов животноводства»															
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				
2.3	Основы консервирования и копчения рыбы и рыбных продуктов. Трансгенные продукты и их применение в пищевой промышленности.	**12**				5		5				7				
2.4	Промежуточная аттестация	**2**												2		
	Итого по Модулю 2.	**36**				**15**		**15**	**-**	**-**	**-**	**19**		**2**		
3	**Модуль 3. «Лимфатическая система. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы».**															
3.1	Лимфатическая система и её значение.	**12**				2	4	6				6				
3.2	Особенности убоя больных животных.	**12**				1	4	5				7				
3.3	Убой и первичная переработка птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы**.**	**12**					4	4				6				
3.4	Промежуточная аттестация	**2**												2		
	Итого по Модулю 3.	**36**				**3**	**12**	**15**	**-**	**-**	**-**	**19**		**2**		
4	**Модуль 4. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных 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				
4.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях	**8**				4	2	6				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				
4.9	Промежуточная аттестация	**2**												2		
	Итого по Модулю 4.	**60**				**16**	**16**	**32**	**-**	**-**	**-**	**26**		**2**		

5	**Модуль 5. «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных 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		
5.4	Промежуточная аттестация	**2**														
	Итого по Модулю 5.	**40**				**6**	**8**	**14**	**-**	**-**	**-**	**24**		**2**		
6	**Модуль 6. «Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов»**															
6.1	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	**12**				4		4				6				
6.2	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей	**12**				2	2	4				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	**8**					2	2				6				

	пчеловодства															
6.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	**4**					2	2				2				
6.6	Промежуточная аттестация	**2**												2		
	Итого по Модулю 6.	**42**				**6**	**10**	**16**	**-**	**-**	**-**	**24**		**2**		
	Итоговая аттестация	**2**													**2**	
	ИТОГО	**252**				**62**	**46**	**108**				**130**		**12**	**2**	

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен