

Календарный учебный график

№	Наименование раздела учебного плана	Всего ауд. часов	дни						
			1	2	3	4	5	6	
1	Определение видовой принадлежности мяса	2	2						
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	2	2						
3	Трихинеллез. Финнозы. ВСЭ продуктов убоя при зоонозных инвазионных болезнях	3	3						
4	ВСЭ продуктов убоя при инфекционных болезнях	3		3					
5	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	3		3					
6	ВСЭ молока и молочных продуктов	3			3				
7	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	2			2				
8	ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий	2			2				
9	Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие	6				6			
10	Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие	6					6		
11	Сопроводительная документация	2							2
12	Итоговое тестирование	2							2
13	Итого:	36	7	6	7	6	6	6	4