

### Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	в том числе	
			лекции	практические занятия
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	2	1
4	ВСЭ продуктов убоя при инфекционных болезнях	3	3	
5	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	3	1	2
6	ВСЭ молока и молочных продуктов	3	1	2
7	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	2	1	1
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		
13	<b>Итого:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>26</b>