

## Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час.	в том числе	
			лекции	практические занятия
1	Определение видовой принадлежности мяса	4	4	
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	4	4	
3	Трихинеллез. Финнозы. Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя	4	4	
4	Органопатология	4	4	
5	Послеубойная диагностика острых септически протекающих болезней животных. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6	4	2
6	Послеубойная диагностика болезней с узелковыми поражениями органов. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении этих болезней	6	4	2
7	Послеубойная диагностика гемобластозов. Санитарная оценка продуктов убоя при этих болезнях	4	2	2
8	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Санитарная диагностика продуктов убоя.	4	2	2
9	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания	4	2	2
10	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	4	2	2
11	ВСЭ молока и молочных продуктов	4	2	2
12	ВСЭ мяса птицы. Санитарная и товароведческая оценка яиц	4	2	2
13	ВСЭ мяса диких промысловых животных, кроликов, нутрий	4		4
14	Ветсанконтроль на пищевом продовольственном рынке. Выездное занятие	6		6
15	Организация и методика послеубойного осмотра туш. Клеймение продуктов убоя. Выездное занятие	6		6
16	Сопроводительная документация	4		4
17	Итоговый зачет	2		
	<b>Итого:</b>	<b>74</b>	<b>36</b>	<b>36</b>