Календарный учебный график

№	Наименование раздела учебного плана	Всего ауд. часов	Д н и										
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**
	Определение видовой принадлежности мяса	4	4										
2	Определение степени свежести мяса. Определение мяса больных животных	4	2	2									
3	Трихинеллез. Финноз. 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				6							
7	Послеубойная диагностика гемобластозов. Санитарная оценка продуктов убоя при этих болезнях	4					4						
8	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения кожи и слизистых. Санитарная диагностика продуктов убоя.	4					4						
9	Послеубойная диагностика болезней с симптомами поражения органов дыхания	4						4					
10	ВСЭ растительных пищевых продуктов и меда. ВСЭ рыбы	4						4					
11	ВСЭ молока и молочных продуктов	4							4				
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	Итоговое тестирование	2											2
18	**Итого:**	**74**	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6