

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного
 профессионального образования
МОРДОВСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ АГРОБИЗНЕСА

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

повышения квалификации ветеринарных врачей - ветсанэкспертов
 по программе «Микробиологические анализы пищевой продукции в соответствии с
 требованиями технического регламентов Таможенного союза. Повышение качества
 ветсанэкспертизы продуктов питания и продовольственного сырья с целью
 обеспечения их безопасности для населения»

Форма обучения- с отрывом от производства

Срок обучения-72 часа

Режим занятий-8 часов

Компетенция: освоить современные методы ветсанэкспертизы продовольственного сырья,
 освоить методы профилактики и диагностики заразных и незаразных болезней животных

Знать: обязательные требования к качеству животноводческого сырья и готовой продукции
 животного происхождения согласно Техническому регламенту Таможенного союза;

- обязательные требования к качеству животноводческого сырья и готовой продукции
 животного происхождения согласно СанПиН, ГОСТ;

- особенности ветсанэкспертизы туш, внутренних органов и субпродуктов;

- правила оформления ветеринарных сопроводительных документов.

Уметь: - применять прогрессивные методы и способы выполнения профессиональных задач,
 оценивать их эффективность и качество;

- на основе научных данных и передового опыта организовать и планировать мероприятия
 направленные на улучшение ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов;

- проводить комплекс мероприятий, направленных на недопущение заражения и отравления
 населения через продукты животного происхождения;

- проводить комплекс мероприятий направленных на предотвращение проникновения и
 распространение заболеваний общих для человека и животных.

№ п/п	Наименование дисциплин (разделов)	Всего часов	в том числе		Лек ции	Практи- ческие занятия	Форма контро ля
			учеба в образ. учрежд.	самост. работа			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Дисциплина ВСЭ и ее значение	2	2		2		-
2	Послеубойная ветсанэкспертиза	6	6		6		-
3	ВСЭ молока	4	4		4		
4	Безопасность животноводческой продукции	16	16		13	3	-
5	ВСЭ при инвазионных заболеваниях	4	4		4		-
6	ВСЭ при инфекционных заболеваниях	4	4		4		-
7	Основные понятия о мясе.	8	8		7	1	
8	ВСЭ продуктов растительного происхождения. ВСЭ меда	2	2		2		-
9	ВСЭ продуктов животного происхождения	2	2		2		-
10	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов. ВСЭ яиц	2	2		2		
11	Выдача ветеринарно- сопроводительных документов	8	8		6	2	-

1	2	3	4	5	6	7	8
12	Современные аспекты болезней незаразной этиологии	2	2		2		
13	ВСЭ на рынке	2	2		2		
14	Современная лабораторная диагностика.	4	4		2	2	
15	Тестирование. Подведение итогов	6					6
	Итого:	72	72	-	58	8	6

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования

МОРДОВСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ АГРОБИЗНЕСА

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

повышения квалификации ветеринарных врачей - ветсанэкспертов

по программе «Микробиологические анализы пищевой продукции в соответствии с требованиями технического регламентов Таможенного союза. Повышение качества ветсанэкспертизы продуктов питания и продовольственного сырья с целью обеспечения их безопасности для населения»

Форма обучения- с отрывом от производства

Срок обучения-72 часа

Режим занятий-8 часов

Компетенция: освоить современные методы ветсанэкспертизы продовольственного сырья, освоить методы профилактики и диагностики заразных и незаразных болезней животных

Знать: обязательные требования к качеству животноводческого сырья и готовой продукции животного происхождения согласно Техническому регламенту Таможенного союза;

- обязательные требования к качеству животноводческого сырья и готовой продукции животного происхождения согласно СанПиН, ГОСТ;
- особенности ветсанэкспертизы туш, внутренних органов и субпродуктов;
- правила оформления ветеринарных сопроводительных документов.

Уметь: - применять прогрессивные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

- на основе научных данных и передового опыта организовать и планировать мероприятия направленные на улучшение ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов;
- проводить комплекс мероприятий, направленных на недопущение заражения и отравления населения через продукты животного происхождения;
- проводить комплекс мероприятий направленных на предотвращение проникновения и распространение заболеваний общих для человека и животных.

№ п/п	Наименование дисциплин (разделов)	Всего часов	в том числе		Лекции	Практические занятия	Форма контроля
			учеба в образоват. учрежд.	самост. работа			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Дисциплина ВСЭ и ее значение	2			2		
1.1	Определение дисциплины ВСЭ и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта. Основные положения Государственном ветеринарном надзоре	2			2		

1	2	3	4	5	6	7	8
2	Послеубойная ветсанэкспертиза	6			6		
2.1	Цель и задачи предубойного осмотра животных. Правила проведения ВСЭ. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных	2			2		
2.2	Порядок убоя и послеубойной ветсанэкспертизы туш, внутренних органов животных, их клеймение. Учет и отчетность в ОГВК	2			2		
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза на МПК и на конвейерной линии	2			2		
3	ВСЭ молока	4			4		
3.1	Технический регламент на молоко и молочную продукцию (с изменениями на 22 июля 2010 года) (редакция, действующая с 27 июля 2011 года)	2			2		
3.2	Микробиологические методы исследования молока согласно ТР ТС 033, мяса ТР ТС 034	2			2		
4	Безопасность животноводческой продукции	16			13	3	
4.1	Экспресс диагностика животноводческой продукции на натуральность и свежесть	2			1	1	
4.2	Безопасность животноводческой продукции	4			2	2	
4.3	Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»	4			4		
4.4	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	4			4		
4.5	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	2			2		
5	ВСЭ при инвазионных заболеваниях	4			4		
5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных	4			4		
6	ВСЭ при инфекционных заболеваниях	4			4		
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, внутренних органов и субпродуктов при инфекционных болезнях	4			4		
7	Основные понятия мяса.	8			7	1	
7.1	Анатомо-морфологические параметры видовой принадлежности мяса	2			1	1	
7.2	Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных	2			2		
7.3.	Общие понятия о мясе, его морфология и биохимия созревания мяса	4			4		
8	ВСЭ продуктов растительного происхождения. ВСЭ меда	2			2		
8.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов, меда и других продуктов пчеловодства. Дезинфекция мест торговли	2			2		
9	ВСЭ продуктов животного происхождения	2			2		

1	2	3	4	5	6	7	8
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья	2			2		
10	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов. ВСЭ яиц	2			2		
10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, ВСЭ рыбы при инфекционных и паразитарных болезнях. ВСЭ яиц и яичной продукции	2			2		
11	Выдача ветеринарно-сопроводительных документов	8			6	2	
11.1	Правила и порядок выдачи ветеринарно-сопроводительных документов на подконтрольные ветслужбе грузы	4			2	2	
11.2	Выдача ветеринарно-сопроводительных документов в автоматизированной системе «Меркурий»	4			4		
12	Современные аспекты болезней незаразной этиологии	2			2		
12.1	Современные аспекты болезней незаразной этиологии	2			2		
13	ВСЭ на рынке	2			2		
13.1	Особенности и порядок ветсанэкспертизы мяса, жира и субпродуктов на продовольственных рынках. Определение фальсификации мяса. Учет и отчетность по ветсанэкспертизе	2			2		
14	Современная лабораторная диагностика.	4			2	2	
14.1	Современная лабораторная диагностика. Ознакомление с оборудованием ГБУ «Мордовская республиканская ветеринарная лаборатория»	4			2	2	
15	Тестирование. Подведение итогов	6					6
	Итого	72		-	58	8	6