



Приложение к примерному учебному плану по специальности в дневной форме получения образования, утвержденному Министерством образования Республики Беларусь
31.10.2022 № 126

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебному предмету «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства»

Специальность

5-04-0841-01

Ветеринарная медицина

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
Введение	2		
Раздел I. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности	2		
1.1. Характеристика, заготовка убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним	2		
Раздел II. Подготовка скота и птицы к убою. Транспортировка скота, птицы и продуктов животного происхождения	4		2
2.2. Подготовка скота и птицы к убою. Транспортировка скота, птицы и продуктов животного происхождения	4		
<i>Практическая работа № 1</i>			2
Изучение сопроводительных документов на перевозку убойных животных и продуктов животного происхождения, их оформление			
Раздел III. Предприятия по переработке убойных животных и требования ветеринарно-санитарных правил к ним	4		2
3.1. Предприятия по переработке убойных животных и требования ветеринарно-санитарных правил к ним	4		
<i>Практическая работа № 2</i>			2
Изучение структуры и организация работы мясоперерабатывающих предприятий			
Раздел IV. Прием и основы технологии переработки убойных животных	4		2
4.1. Прием и основы технологии переработки убойных животных	4		
<i>Практическая работа № 3</i>			2
Изучение правил приема, сдачи скота на мясоперерабатывающее предприятие			
Раздел V. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы	8		4

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
5.1. Значение и цели послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных	4		
5.2. Ветеринарное клеймение туш (тушек) <i>Практическая работа № 4</i>	4		4
Изучение строения лимфатических узлов и их особенностей у различных видов животных. Освоение техники послеубойного исследования головы, внутренних органов и туш животных. Проведение ветеринарного клеймения мяса			
Раздел VI. Морфологический и химический состав мяса. Товароведческая классификация мяса	8	4	
6.1. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический, химический состав мяса	4		
6.2. Изменения в мясе при нарушении режимов хранения <i>Лабораторная работа № 1</i>	4	4	
Исследование мяса на свежесть и доброкачественность органолептическими и лабораторными методами. Санитарная оценка мяса на свежесть по результатам исследования			
Раздел VII. Требования ветеринарно-санитарных правил при переработке больных и экстренно убитых животных. Способы обеззараживания мяса. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	6	2	
7.1. Требования ветеринарно-санитарных правил к предприятиям при переработке мяса больных животных	2		
7.2. Общее понятие пищевых отравлений, их классификация <i>Лабораторная работа № 2</i>	4	2	
Техника бактериологического исследования мяса			
Раздел VIII. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при инфекционных болезнях	6		2
8.1. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов животных и птиц при обнаружении инфекционных болезней, передающихся через мясо и мясные продукты, их дифференциальная диагностика	2		
8.2. Охрана труда рабочего персонала при обнаружении зооантропозных болезней, дезинфекция помещений и оборудования	4		

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
<i>Практическая работа № 5</i> Техника диагностики и дифференциальной диагностики инфекционных болезней при послеубойном исследовании органов и туш животных			2
Раздел IX. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при инвазионных болезнях	6	2	2
9.1. Послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика	6		
<i>Практическая работа № 6</i> Техника диагностики и дифференциальной диагностики инвазионных болезней при послеубойном исследовании органов и туш (тушек) животных			2
<i>Лабораторная работа № 3</i> Проведение трихинеллоскопии свинины. Санитарная оценка мяса		2	
Раздел X. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при болезнях незаразной этиологии	6		2
10.1. Общая оценка туш и органов при болезнях незаразной этиологии. Органолептические изменения в мясе, имеющие санитарное значение. Ветеринарно-санитарная оценка	2		
10.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов убойных животных при отравлениях	4		
<i>Практическая работа № 7</i> Техника ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и субпродуктов при болезнях незаразной этиологии и радиационных поражениях			2
Раздел XI. Основы технологии и способы консервирования мяса	2		
<i>Обязательная контрольная работа № 1</i> 11.1. Сущность консервирования мяса, классификация способов и методов консервации	1 1		
Раздел XI. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов и колбасных изделий	6	2	2
12.1. Мясные баночные консервы: преимущества производства, технология производства, классификация, факторы, влияющие на качество мясных консервов. Краткая характеристика технологии производства мясных консервов, пороки баночных консервов	6		

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
<i>Практическая работа № 8</i> Изучение технологических процессов изготовления мясных баночных консервов			2
<i>Лабораторная работа № 4</i> Исследование образцов колбасных изделий на свежесть. Санитарная оценка по результатам органолептического и лабораторного исследований		2	
Раздел XIII. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, кожевенно-мехового сырья, субпродуктов, кишок, крови, эндокринного и ферментного сырья	6	2	2
13.1. Пищевые животные жиры. Понятие о жировом сырье, его пищевое значение	6		
<i>Практическая работа № 9</i> Изучение технологических процессов переработки кожевенно-мехового и технического сырья			2
<i>Лабораторная работа № 5</i> Исследование жира для определения его сортности и доброкачественности		2	
Раздел XIV. Гигиена получения, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	10	6	
14.1. Молоко: химический состав и пищевая ценность, особенности молока разных видов животных, условия получения доброкачественного молока, первичная обработка молока в хозяйстве. Требования к заготавливаемому молоку	8		
14.2. Технология производства кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2		
<i>Лабораторная работа № 6</i> Оценка качества молока. Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. Исследование образцов (проб) молока от здоровых и больных маститом животных, его оценка		6	
Раздел XV. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках	10	4	2
15.1. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ее устройство и оборудование, штат. Функции и задачи	2		

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
лаборатории, ведение соответствующей документации			
15.2. Порядок и особенности экспертизы продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках	8		
<i>Лабораторная работа № 7</i>		4	
Исследование образцов меда для определения натуральности и возможной фальсификации по результатам органолептической оценки и лабораторных исследований			2
<i>Практическая работа № 10</i>			
Проведение овоскопии яиц, изучение работы овоскопа. Определение категории и свежести яиц. Выявление пороков яиц. Маркировка и упаковка яиц. Оформление соответствующей документации			
Итого	90	22	22

В результате изучения учебного предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства» учащиеся должны **знать:**
 технологии переработки убойных животных;
 методику радиационного контроля и дезактивации продукции животноводства;
 методику предубойного и послеубойного осмотра животных, туш и внутренних органов животных;

требования ветеринарно-санитарных правил при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, мяса диких животных;
 технологические схемы убоя животных и переработки их туш и органов;
 технологию производства молочных продуктов, яйцепродуктов;

уметь:

определять упитанность животных;
 проводить предубойный и послеубойный осмотр скота;
 оформлять и выдавать ветеринарные документы;
 организовывать первичную переработку продукции животноводства.

Разработчики: Д.Г.Готовский, заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины», доктор ветеринарных наук, профессор;
 Л.В.Кралько, преподаватель обособленного структурного подразделения «Аграрный колледж учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»;
 Е.М.Шиндила, заведующий лабораторией государственного учреждения «Учебно-методический центр Минсельхозпрода»