## ФГБОУ ВО ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА

Управление дополнительного профессионального образования

«Утверждаю»

Врио ректора ФГБОУ ВО

«ДагГАУ им.М.М.Джамбулатова»

Ш.К. Кутаев

» ( 20

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

повышения квалификации по программе

«Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса. ФГИС «Меркурий»»

**Цель:** повышение квалификации и обновление знаний, совершенствование имеющихся профессиональных компетенций, формирование теоретических знаний и практических умений ветеринарно-санитарного эксперта, способного организовать и проводить полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, используя современные методы исследований поднадзорных ветеринарносанитарной службе объектов.

**Категория слушателей:** программа рассчитана на специалистов с высшим и среднеспециальным ветеринарным образованием — главных государственных инспекторов районов; ветеринарных врачей сельскохозяйственных организаций; ветсанэкспертов; производителей животноводческой продукции.

Срок обучения: 72 часа.

Форма обучения: очно с применением дистанционных технологий.

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Самостоятель- ная работа	Выездные занятия	Контроль	JEE 64 AAEAAA
1	2	3	4	5	6	7		
Модуль 1	Ветеринарное законодательство в Российской Федерации	8	8					
1.1.	Ветеринария в РФ. Ветеринарное законодательство в Российской Федерации.	2	2					
1.2.	Организационная структура ветеринарной службы. Организация государственного ветеринарного надзора в субъектах Российской Федерации.	2	2					
1.3.	Планирование ветеринарных мероприятий.	2	2					
1.4.	Организация материально-технического снабжения ветеринарной службы	2	2					

Модуль	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья								
2	животного происхождения и продуктов его	26	26						
	переработки								
2.1.	ВСЭ продуктов убоя животных при инфекци-								
	онных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез,								
	лейкоз, бешенство, лептоспироз, АЧС), инва-								
	зионных (цистицеркоз, эхинококкоз, фас-								
	циолез, аскаридоз, диктиокаулёз, ценуроз, три-								
	хинеллез), незаразных (бронхит, цирроз,	2	2						
	нефриты, гастриты, опухоли, гнойные воспа-								
	ления, стрессы, обморожение, перегревание)								
	(сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз,								
	бешенство, лептоспироз, АЧС)болезнях и								
2.2	отравлениях. Вынужденный убой.		1				<u> </u>		
2.2.	Техника отбора проб мяса и мясной продук-								
	ции на рынках. Методики определения степени	2							
	свежести мяса и мяса, полученного при убое	2	2   2					Ì	
	больных животных (органолептическое, мик-								
2.2	роскопическое, биохимические исследования).								
2.3.	Изменение мяса при хранении. Консервирова-	2	, 2						
2.4.	ние мяса и мясных продуктов.		-				+		
2.4.	Порядок ввоза, требования к хранению, пере-	2	2						
	работке и реализации импортного мяса и мя-	4	2						
2.5.	сопродуктов. Организация и методика предубойного осмот-								
2.3.	ра животных. Послеубойная ветеринарно-								
	санитарная экспертиза голов, органов и туш	2	2						
	убойных животных. Особенности осмотра го-								
	лов, органов, туш крупного рогатого скота,								
	свиней, лошадей, мелких животных, птицы.								
2.6.	Технология и гигиена убоя и первичной пере-				_	<u> </u>			
	работки скота. Убой животных на убойных	2	2						
	пунктах.								
2.7.	Инструкции по ветеринарному клеймению и то-								
	вароведческой маркировке мяса и мясопродук-	2	2 2						
	тов. Ветсанконтроль мяса и мясных продуктов			2					
	на холодильниках.								
2.8.	Основы технологии и ветсанэкспертиза	2	2		-				
	субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.								
2.9.	Ветсаноценка мяса кроликов, нутрий,								
	диких промысловых животных и пернатой ди-	2	2   2	2					
	чи.								
2.10.	Ветсанэкспертиза рыбы, раков, мяса и морских	2	2						
	млекопитающих и беспозвоночных животных.								
2.11.	Технология и гигиена производства колбасных	2	2						
	изделий.								
2.12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас-	2	2						
	ных изделий и мясных полуфабрикатов		<u> </u>			1		-	
2.13.	Техника безопасности при проведении ветери-	_	_						
	нарно-санитарной экспертизы. Меры личной	2	2						
	гигиены.			0					
Модуль 3	Ветеринарное делопроизводство и документооборот	8		8					

	Итого	72	44	24		4
5.	Итоговая аттестация слушателей	4			за	чет
4.4.	Контроль в сфере оформления ветеринарных сопроводительных документов (ВСД)	8	4	4		
4.3.	Порядок работы ветеринарных врачей в подсистеме «Меркурий. ГВЭ». Подсистема «Государственная ветеринарная экспертиза». Практические вопросы	6	2	4		
4.2.	Порядок работы ветеринарных врачей в подсистеме «Меркурий». Подсистема «Хозяйствующий объект»	6	2	4		
4.1.	Правовое регулирование и информационное обеспечение	6	2	4		
Модуль 4	ФГИС «Меркурий»	26	10	16		
3.4.	Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде.	2		2		
3.3.	Документы первичного учета при ветеринар- но-санитарной экспертизе	2		2		
3.2.	Инструкция о порядке выдачи ветеринарного сопроводительного документа.	2.		2		
3.1.	Отчетность по форме 5-вет.	2		2		

Начальник отдела ПК и ПП CYNEWY

С.А. Сулейманов