

Наименование образовательной программы	Ветеринарно-санитарный контроль за безопасностью мяса и мясных продуктов
Вид образовательной программы	Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации
Форма обучения	Очная
Год набора	По мере комплектования группы
Нормативные сроки обучения	72 часа
Выпускающие кафедры	Паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
Стоимость обучения, руб.	8000 руб.
Итоговая аттестация	Аттестация в форме экзамена
Документ об образовании	Удостоверение о повышении квалификации установленного образца
Сведения о контингенте (категория слушателей)	Слушатели, имеющие среднее профессиональное и /или высшее ветеринарное образование (уровень квалификации 5-7)
<p data-bbox="255 1164 478 1321">Аннотация дополнительной профессиональной образовательной программы</p>	<p data-bbox="518 784 1476 974">Цель освоения программы: усовершенствовать теоретические и практические навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, повысить способность давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.</p> <p data-bbox="518 974 1476 1153">Задачи освоения программы: обеспечение выпуска в обращение безопасной для потребителя доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты животного и растительного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через пищевые продукты и их отходы.</p> <p data-bbox="518 1153 1476 1702">Содержание программы: современная нормативно-правовая база ветеринарной деятельности в РФ. Организация работы ветеринарной службы на предприятиях. Актуальные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях. Особенности послеубойного осмотра туш и органов продуктивных животных. Основные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при клеймении и маркировке мяса и шкур. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса при незаразных болезнях. Значимые аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы при определении мяса больных, павших и утомленных животных. Современные требования ветеринарно-санитарной экспертизы при определении свежести мяса. Современные проблемы производственной санитарии. Организация и проведение предубойного осмотра животных. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях не бактериальной природы. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях опасных для человека и способы обезвреживания мяса при их обнаружении. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при прионных болезнях продуктивных животных.</p>