

СОГЛАСОВАНО
Первым заместителем
Министра образования
Республики Беларусь
А.Г.Бахановичем
28.06.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Первым заместителем
Министра сельского хозяйства и
продовольствия
Республики Беларусь
С.А.Федченко
05.07.2023 г.

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ



Специальность: 9-09-0841-03 Ветеринарная санитария и экспертиза
Квалификация: ветеринарно-санитарный врач

ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ						ОЧНАЯ (ДНЕВНАЯ)	ОЧНАЯ (ВЕЧЕРНЯЯ)	ЗАОЧНАЯ	ДИСТАНЦИ- ОННАЯ				
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ (МЕСЯЦЫ), в том числе:								18					
аудиторные занятия (недели)								10					
самостоятельная работа (недели)								64					
промежуточная аттестация (недели)								3					
стажировка (недели)													
дипломное проектирование (недели)													
итоговая аттестация (недели)								1					
№ п/п	Название компонента, учебной дисциплины, модуля	Код компетенции	Форма промежуточной аттестации	Всего зачетных единиц (кредитов)	Всего учебных часов	Распределение количества учебных часов							
						А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р
1	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМПОНЕНТ			1,5	54					22	32		
1.1	Идеология белорусского государства	БП 1	р	0,5	18					8	10		
1.2.	Модуль «Правовое регулирование профессиональной деятельности»		р	0,5	18					6	12		
1.2.1	Правовые аспекты профессиональной деятельности	БП 2			8					2	6		

1.2.2	Основы управления интеллектуальной собственностью	БП 3, БП 4			4				2	2		
1.2.3	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности	БП 5, БП 6			6				2	4		
1.3	Охрана труда в профессиональной деятельности	БП 7, БП 8	к	0,5	18				8	10		
2	КОМПОНЕНТ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ			19,0	576				340	236		
2.1	Бактериологический контроль продуктов животного происхождения	СП 1	з	1,0	36				22	14		
2.2	Вирусологический контроль продуктов животного происхождения	СП 2	к	0,5	18				10	8		
2.3	Технология производства мяса и мясных продуктов	СП 3, СП 9, СП 24	з	1,0	36				22	14		
2.4	Технология производства молока и молочных продуктов	СП 4, СП 5	к	0,5	18				10	8		
2.5	Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции животноводства	СП 6, СП 7, СП 8	к	0,5	18				10	8		
2.6	Охрана окружающей среды при переработке убойных животных	СП 10	к	0,5	18				10	8		
2.7	Патоморфологическая диагностика зооантропонозов	СП 11	э	3,0	72				44	28		
2.8	Токсикологический контроль продуктов животного происхождения	СП 12	к	0,5	18				10	8		
2.9	Радиологический контроль продуктов животного происхождения	СП 13, СП 14	к	0,5	18				10	8		
2.10	Инфекционные зооантропонозы	СП 15	э	2,5	54				32	22		
2.11	Инвазионные зооантропонозы	СП 16	з	1,0	36				22	14		

2.12	Ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животноводства	СП 17 - СП 23	э	6,5	198					118	80		
2.13	Санитарный контроль при производстве и транспортировке продуктов	СП 17 - СП 19, СП 25	к	0,5	18					10	8		
2.14	Биохимический контроль убойных животных	СП 26	к	0,5	18					10	8		
ВСЕГО					20,5	630				362	268		

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по учебной дисциплине, модулю 2.12	Всего по плану
		1,5	22,0

Код компетенции	Наименование компетенции	Код учебной дисциплины, модуля
БП 1	Знать основы регулирования правовой, политической и экономической системы государства, порядок формирования и функционирования органов власти	1.1
БП 2	Уметь толковать и применять акты законодательства в сфере профессиональной деятельности, принимать решения в соответствии с законом	1.2.1
БП 3	Знать порядок, процедуры оформления, регистрации и реализации прав на объекты интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 4	Уметь комплексно использовать инструменты защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности, применять механизмы правовой охраны и использования объектов интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 5	Знать и уметь применять на практике механизмы противодействия коррупции	1.2.3
БП 6	Уметь квалифицировать общественно опасное поведение, подпадающее под признаки коррупционных правонарушений, содействовать пресечению коррупционных проявлений в коллективе	1.2.3
БП 7	Знать и соблюдать требования охраны труда в пределах выполнения своих трудовых функций и/или должностных обязанностей	1.3
БП 8	Уметь разрабатывать и проводить мероприятия по улучшению условий труда и повышению безопасности работников на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения, продовольственных рынках и лабораториях	1.3
СП 1	Знать методы санитарно-бактериологического контроля продуктов животного происхождения и уметь применять их на практике	2.1
СП 2	Уметь проводить отбор проб, консервацию и транспортировку материала для вирусологического исследования и идентификации патогенов вирусной природы	2.2
СП 3	Знать технику определения упитанности убойных животных, туш, товарных качеств мяса, субпродуктов и шкур	2.3
СП 4	Знать технику и методику определения качества молока и молочных продуктов	2.4

СП 5	Знать методы контроля качества получения высококачественного и безопасного молочного сырья и молочных продуктов в соответствии с нормативно-правовыми актами	2.4
СП 6	Знать требования технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) в области технического нормирования и стандартизации	2.5
СП 7	Знать требования стандартов к молоку сырому, молочным продуктам, животным и их тушам	2.5
СП 8	Знать требования международных стандартов ISO серии 9000 и HACCP	2.5
СП 9	Владеть методами контроля качества мясной продукции, ее товарных и технологических свойств в соответствии с ТНПА	2.3
СП 10	Знать основы охраны окружающей среды при убое и переработке животных	2.6
СП 11	Знать морфологию общепатологических процессов, основных болезней разной этиологии, дифференциальную патоморфологическую диагностику зооантропонозных болезней животных	2.7
СП 12	Уметь выявлять случаи отравлений при осмотре животных перед убоем или при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов	2.8
СП 13	Уметь измерять уровень радиоактивного загрязнения внешней среды и объектов ветеринарного надзора	2.9
СП 14	Знать требования по предупреждению использования пищевых продуктов, а также кормов для животных, содержащих радионуклиды выше допустимых уровней	2.9
СП 15	Уметь правильно определять степень пригодности мяса в пищу людям от экстренно убитых животных, больных инфекционными болезнями	2.10
СП 16	Знать эпизоотологическую ситуацию по инвазионным болезням, распространенным в Республике Беларусь, методы диагностики и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при инвазионных зооантропонозах	2.11
СП 17	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	2.12, 2.13
СП 18	Уметь давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продуктов животного происхождения	2.12, 2.13
СП 19	Знать методы контроля ветеринарно-санитарного состояния предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения	2.12, 2.13
СП 20	Уметь осуществлять ветеринарно-санитарный контроль в различных цехах перерабатывающей промышленности	2.12
СП 21	Знать основы современных методик, позволяющих отличить больное животное от здорового	2.12
СП 22	Уметь определять содержание вредных веществ и их остатков как у живых животных, так и в продуктах животного происхождения	2.12
СП 23	Уметь правильно интерпретировать результаты лабораторной экспертизы для постановки своевременного и достоверного диагноза	2.12
СП 24	Владеть технологическими процессами переработки скота, мяса, сырья животного происхождения	2.3
СП 25	Уметь организовывать мероприятия по ветеринарно-санитарному контролю при производстве и транспортировке продуктов животного происхождения	2.13
СП 26	Уметь проводить необходимые биохимические тесты, позволяющие точно оценивать содержание вредных веществ в продуктах животного происхождения	2.14

Примечание. При заполнении применяются следующие условные обозначения: А/з – аудиторные занятия, С/р – самостоятельная работа, э – экзамен, з – зачет, к – контрольная работа, р – реферат.

Начальник главного управления
профессионального образования
Министерства образования

С.Н. Пищов

Начальник отдела дополнительного образования взрослых
главного управления профессионального образования

С.А. Ковчур

Ректор государственного учреждения образования
«Республиканский институт высшей школы»

Ю.П. Бондарь