

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства  
сельского хозяйства  
и продовольствия  
Республики Беларусь  
06.07.2023 № 79

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ  
(ОСРБ 9-09-0841-03)**

**ПЕРЕПОДГОТОВКА РУКОВОДЯЩИХ РАБОТНИКОВ  
И СПЕЦИАЛИСТОВ, ИМЕЮЩИХ ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ**  
Специальность: 9-09-0841-03 Ветеринарная санитария и экспертиза  
Квалификация: Ветеринарно-санитарный врач

**ПЕРАПАДРЫХТОЎКА КІРУЮЧЫХ РАБОТНІКАЎ  
І СПЕЦЫЯЛІСТАЎ, ЯКІЯ МАЮЦЬ ВЫШЭЙШУЮ АДУКАЦЫЮ**  
Спецыяльнасць: 9-09-0841-03 Ветэрынарная санітарыя і экспертыза  
Кваліфікацыя: Ветэрынарна-санітарны ўрач

**RETRAINING OF EXECUTIVES AND SPECIALISTS  
HAVING HIGHER EDUCATION**  
Speciality: 9-09-0841-03 Animal Health and the expertise  
Qualification: Veterinary Medical Officer

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий образовательный стандарт разрабатывается по специальности 9-09-0841-03 «Ветеринарная санитария и экспертиза», квалификация «Ветеринарно-санитарный врач» (далее – специалист).

2. Настоящий образовательный стандарт может использоваться нанимателями при решении вопросов трудоустройства специалистов, предъявляющих дипломы о переподготовке на уровне высшего образования установленного образца.

3. В соответствии с Общегосударственным классификатором Республики Беларусь ОКРБ 011-2022 «Специальности и квалификации» специальность 9-09-0841-03 «Ветеринарная санитария и экспертиза» (далее – специальность переподготовки) относится к профилю образования 08 «Сельское, лесное, рыбное хозяйство и ветеринария», направлению образования 084 «Ветеринария», к группе специальностей 0841 «Ветеринария».

4. В настоящем образовательном стандарте использованы ссылки на следующие акты законодательства:

Кодекс Республики Беларусь об образовании;

Общегосударственный классификатор Республики Беларусь ОКРБ 011-2022 «Специальности и квалификации»;

Закон Республики Беларусь от 2 июля 2010 г. № 161-З «О ветеринарной деятельности».

5. В настоящем образовательном стандарте применяются термины, установленные в Кодексе Республики Беларусь об образовании, Законе Республики Беларусь «О ветеринарной деятельности», а также следующие термины с соответствующими определениями:

«Ветеринарно-санитарный врач» – квалификация специалиста, имеющего высшее ветеринарное образование, занимающегося планированием и организацией контроля ветеринарных мероприятий, проведением ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения;

ветеринарная санитария и экспертиза – вид профессиональной деятельности в области ветеринарии, направленной на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения;

зооантропонозы – группа инфекционных и инвазионных болезней животных, которыми болеет и человек.

## ГЛАВА 2

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6. Видами профессиональной деятельности специалиста являются:  
ветеринарно-экспертная деятельность, направленная на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения;

контрольная деятельность по выполнению требований ветеринарно-санитарных правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продуктов животного происхождения;

деятельность по исследованию продуктов животного происхождения на соответствие требованиям ветеринарно-санитарных правил в целях проверки ветеринарно-санитарного качества;

контрольная деятельность по исполнению законодательства в области ветеринарной деятельности, направленная на профилактику, диагностику болезней животных.

7. Объектами профессиональной деятельности специалиста являются:

качество продуктов животного происхождения;

ветеринарно-санитарное состояние организаций по производству и переработке продуктов животного происхождения.

8. Функциями профессиональной деятельности специалиста являются:

проведение ветеринарных мероприятий при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продуктов животного происхождения;

проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения;

разработка ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику, диагностику заразных болезней общих для человека и животных.

9. Задачами, решаемыми специалистом при выполнении функций профессиональной деятельности, являются:

обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия организаций по переработке сырья и продуктов животного происхождения;

планирование и организация работ по обеспечению ветеринарно-санитарного качества продуктов животного происхождения;

осуществление отбора проб продукции животного происхождения и сырья технического назначения для лабораторных исследований;

проведение лабораторного анализа мяса, жира, субпродуктов и сырья технического назначения;

проведение трихинеллоскопии свинины и мяса других, восприимчивых к трихинеллезу животных;

осуществление ветеринарного клеймения и маркировки туш и шкур животных;

организация, планирование и контроль ветеринарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения;

разработка и проведение гигиенических, профилактических, противоэпизоотических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию загрязнения патогенными микроорганизмами окружающей среды, предупреждение возникновения и распространения заразных болезней, общих для человека и животных;

проведение исследований по дифференциальной диагностике инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных, по результатам предубойного осмотра скота и ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения (после убоя скота);

подготовка исходных данных для составления планов проведения мероприятий по ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения;

использование технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) в своей профессиональной деятельности.

10. Переподготовка специалиста должна обеспечивать формирование следующих групп компетенций: базовых профессиональных и специализированных.

11. Слушатель, освоивший содержание образовательной программы, должен обладать следующими базовыми профессиональными компетенциями (далее – БП):

БП 1. Знать основы регулирования правовой, политической и экономической системы государства, порядок формирования и функционирования органов власти;

БП 2. Уметь толковать и применять акты законодательства в сфере профессиональной деятельности, принимать решения в соответствии с актами законодательства в области ветеринарной деятельности;

БП 3. Знать порядок, процедуры оформления, регистрации и реализации прав на объекты интеллектуальной собственности;

БП 4. Уметь комплексно использовать инструменты защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности, применять механизмы правовой охраны и использования объектов интеллектуальной собственности;

БП 5. Знать и уметь применять на практике механизмы противодействия коррупции;

БП 6. Уметь квалифицировать общественно опасное поведение, подпадающее под признаки коррупционных правонарушений, содействовать пресечению коррупционных проявлений в коллективе;

БП 7. Знать и соблюдать требования по охране труда в пределах выполнения своих трудовых функций и (или) должностных обязанностей;

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.

12. Слушатель, освоивший содержание образовательной программы, должен обладать следующими специализированными компетенциями (далее – СП):

СП 1. Знать методы санитарно-микробиологического исследования продуктов животного происхождения и уметь применять их на практике;

СП 2. Уметь проводить отбор проб, консервацию и транспортировку материала для вирусологического исследования и идентификации патогенов вирусной природы;

СП 3. Знать технику определения упитанности убойных животных, туш, товарных качеств мяса, субпродуктов и шкур;

СП 4. Знать технику и методику определения качества молока и молочных продуктов;

СП 5. Знать методы контроля качества получения высококачественного и безопасного молочного сырья и молочных продуктов в соответствии с нормативными правовыми актами;

СП 6. Знать требования ТНПА в области технического нормирования и стандартизации;

СП 7. Знать требования стандартов к молоку сырому, молочным продуктам, животным и их тушам;

СП 8. Знать требования международных стандартов ISO серии 9000 и Hazard Analysis and Critical Control Points (далее – HACCP);

СП 9. Владеть методами контроля качества мясной продукции, ее товарных и технологических свойств в соответствии с ТНПА;

СП 10. Знать основы охраны окружающей среды при убое и переработке животных;

СП 11. Знать морфологию общепатологических процессов, основных болезней разной этиологии, дифференциальную патоморфологическую диагностику зооантропонозных болезней животных;

СП 12. Уметь выявлять случаи отравлений при осмотре животных перед убоем или при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

СП 13. Уметь измерять уровень радиоактивного загрязнения внешней среды и объектов ветеринарного контроля (надзора);

СП 14. Знать требования по предупреждению использования пищевых продуктов, а также кормов для животных, содержащих радионуклиды выше допустимых уровней;

СП 15. Уметь правильно определять степень пригодности мяса от экстренно убитых животных, больных инфекционными болезнями;

СП 16. Знать эпизоотическую ситуацию по инвазионным болезням, распространенным в Республике Беларусь, методы диагностики и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при инвазионных зооантропонозах;

СП 17. Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения;

СП 18. Уметь давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продуктов животного происхождения;

СП 19. Знать методы контроля ветеринарно-санитарного состояния предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения;

СП 20. Уметь осуществлять ветеринарный контроль (надзор) в различных цехах перерабатывающей промышленности;

СП 21. Знать основы современных методик, позволяющих отличить больное животное от здорового;

СП 22. Уметь определять содержание вредных веществ и их остатков как у живых животных, так и в продуктах животного происхождения;

СП 23. Уметь правильно интерпретировать результаты лабораторной экспертизы для постановки своевременного и достоверного диагноза;

СП 24. Владеть технологическими процессами переработки скота, мяса, сырья животного происхождения;

СП 25. Уметь организовывать мероприятия по ветеринарному контролю (надзору) при производстве и транспортировке продуктов животного происхождения;

СП 26. Уметь проводить необходимые биохимические тесты, позволяющие точно оценивать содержание вредных веществ в продуктах животного происхождения.

13. При разработке образовательной программы на основе настоящего образовательного стандарта БП и СП включаются в набор требуемых результатов освоения содержания образовательной программы по специальности переподготовки.

### ГЛАВА 3

## ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ УЧЕБНО-ПРОГРАММНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

14. Трудоемкость образовательной программы составляет 630 учебных часов, 22 зачетные единицы (кредита).

15. Устанавливается следующее соотношение количества учебных часов аудиторных занятий и количества учебных часов самостоятельной работы слушателей:

в заочной форме получения образования – от 50:50 до 60:40.

В часы, отводимые на самостоятельную работу по учебной дисциплине, модулю, включается время, предусмотренное на подготовку к промежуточной и итоговой аттестации.

16. Продолжительность промежуточной аттестации в заочной форме получения образования составляет 3 недели. Продолжительность итоговой аттестации – 1 неделя для заочной формы получения образования, трудоемкость итоговой аттестации – 1,5 зачетной единицы (кредита).

Порядок проведения промежуточной и итоговой аттестаций слушателей при освоении содержания образовательной программы определяется Правилами проведения аттестации слушателей, стажеров при освоении содержания образовательных программ дополнительного образования взрослых, утвержденными постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 5 октября 2022 г. № 367.

17. Примерный учебный план по специальности переподготовки разрабатывается в качестве примера реализации образовательных стандартов переподготовки, по форме (макету) согласно приложению 1 к постановлению Министерства образования Республики Беларусь от 23 декабря 2022 г. № 485 «О вопросах реализации образовательных программ дополнительного образования взрослых».

В примерном учебном плане по специальности переподготовки предусмотрены следующие компоненты:

государственный компонент;

компонент учреждения образования.

Трудоемкость государственного компонента составляет 54 учебных часа, 1,5 зачетной единицы (кредита).

Государственный компонент в структуре примерного учебного плана по специальности переподготовки составляет 8,6 процента, компонент учреждения образования 91,4 процента, соотношение государственного компонента и компонента учреждения образования 8,6:91,4.

На компонент учреждения образования отводится 576 учебных часов, трудоемкость составляет 19 зачетных единиц (кредитов).

18. Устанавливаются следующие требования к содержанию учебных дисциплин, модулей по специальности переподготовки в рамках:

18.1. государственного компонента:

### **Идеология белорусского государства**

Государство как основной политический институт. Понятие государственности. Белорусская государственность: истоки и формы. Этапы становления и развития белорусской государственности. Историческая преемственность традиций государственности от ее истоков и до настоящего времени. Закономерности в реализации идеи белорусской государственности как в исторических, так и в национальных формах. Независимость и суверенитет. Нация и государство.

Основы государственного устройства Республики Беларусь. Конституция – Основной Закон Республики Беларусь. Президент Республики Беларусь. Всебелорусское народное собрание. Парламент. Правительство как высший орган исполнительной власти. Законодательная, исполнительная и судебная власти. Местное управление и самоуправление. Политические партии и общественные объединения. Государственные символы Республики Беларусь. Социально-экономическая модель современной Республики Беларусь.

**Модуль «Правовое регулирование профессиональной деятельности»**

### **Правовые аспекты профессиональной деятельности**

Правовая система Республики Беларусь. Классификация права. Основы конституционного права. Основы административного права. Основы гражданского права.

Основы трудового права. Трудовой договор. Материальная ответственность сторон трудового договора. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха. Оплата труда. Трудовая дисциплина. Трудовые споры. Гражданско-правовой договор. Договор как основной способ осуществления хозяйственной деятельности.

Информационное право. Правовое регулирование информационных отношений при создании и распространении информации.

Основы финансового права. Основы уголовного права. Разрешение споров в административном и судебном порядке.

Развитие государственной системы правовой информации. Специализированные интернет-ресурсы для правового обеспечения профессиональной деятельности.



Основные акты законодательства, регулирующие профессиональную деятельность специалиста, руководителя.

### **Основы управления интеллектуальной собственностью**

Интеллектуальная собственность. Авторское право и смежные права. Классификация объектов интеллектуальной собственности. Общие положения о праве промышленной собственности. Правовая охрана изобретений, полезных моделей, промышленных образцов (патентное право). Средства индивидуализации участников гражданского оборота товаров, работ, услуг как объекты права промышленной собственности. Права на селекционные достижения, топологии интегральных микросхем. Патентная информация. Патентные исследования. Введение объектов интеллектуальной собственности в гражданский оборот. Коммерческое использование объектов интеллектуальной собственности. Защита прав авторов и правообладателей. Разрешение споров в области интеллектуальной собственности.

Государственное регулирование и управление в области правовой охраны и защиты прав на объекты интеллектуальной собственности. Ответственность за нарушения в сфере интеллектуальной собственности. Меры по защите прав на объекты интеллектуальной собственности.

Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности специалиста, руководителя.

### **Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности**

Правовые основы государственной политики в сфере борьбы с коррупцией.

Общая характеристика коррупции в системе общественных отношений. Виды и формы коррупции. Причины и условия распространения коррупции, ее негативные социальные последствия. Общая характеристика механизма коррупционного поведения и его основных элементов. Субъекты правонарушений, создающих условия для коррупции, и коррупционных правонарушений. Коррупционные преступления.

Основные задачи в сфере противодействия коррупции. Система мер предупредительного характера. Антикоррупционные обязанности руководителя. Способы и критерии выявления коррупции. Правила антикоррупционного поведения. Формирование нравственного поведения личности.

Коррупционные риски.

Общественно опасные последствия коррупционных преступлений. Субъекты коррупционных правонарушений. Международное сотрудничество в сфере противодействия коррупции.

### **Охрана труда в профессиональной деятельности**

Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда. Законодательство об охране труда. Организация государственного управления охраной труда, контроля (надзора) за соблюдением законодательства об охране труда. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда.

Основные понятия о системе управления охраной труда в организации. Структура системы управления охраной труда в организации.

Обучение и проверка знаний по вопросам охраны труда. Условия труда и производственный травматизм. Анализ и учет производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Производственный микроклимат, освещение производственных помещений. Защита работающих от шума, вибрации, ультразвука и иных факторов.

Требования электробезопасности. Первичные средства пожаротушения и системы оповещения о пожаре.

Особенности охраны труда в профессиональной деятельности специалиста, руководителя. Охрана труда в мясоперерабатывающей промышленности. Ядовитые и агрессивные вещества, методы защиты от них. Требования по охране труда при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, при убойе скота и разделке туш, при эксплуатации оборудования для механического разделения, измельчения, посола, перемешивания, тепловой обработки, при закатывании и упаковывании мясопродуктов. Требования по охране труда при проведении санитарной обработки оборудования и личная гигиена работников;

18.2. компонента учреждения образования:

### **Бактериологический контроль продуктов животного происхождения**

Бактериологический контроль мяса и мясопродуктов. Методы определения колиформных бактерий и бактерий рода *Salmonella* в продуктах животного происхождения. Методы определения количества сульфитредуцирующих клостридий. Возбудители пищевых токсикоинфекций и токсикозов (интоксикаций). Методы отбора и подготовки проб мяса, мясных и других пищевых и вкусовых продуктов для микробиологических анализов. Санитарно-микробиологическое исследование питьевой воды. Бактериологический контроль молока и молочных продуктов. Методы определения

количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в продуктах животного происхождения. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*. Микробиологический контроль колбасных изделий, консервов, натуральных и рубленых полуфабрикатов, кулинарных изделий и быстрозамороженных блюд. Микробиологический контроль вспомогательных материалов, кормовой муки животного происхождения и контроль санитарного состояния производства. Микробиологические показатели безопасности. Требования законодательства в области обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека.

### **Вирусологический контроль продуктов животного происхождения**

Новые методы идентификации возбудителей вирусных инфекций. Вирусологический контроль продуктов животного происхождения при классической чуме свиней и африканской чуме свиней. Вирусологический контроль продуктов животного происхождения при вирусных инфекциях с везикулярным синдромом (ящуре, везикулярном стоматите, везикулярной болезни, везикулярной экзантеме). Вирусологический контроль продуктов животного происхождения при вирусной диарее. Вирусологический контроль продуктов животного происхождения при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота. Вирусологический контроль продуктов животного происхождения при гриппе животных.

### **Технология производства мяса и мясных продуктов**

Основы технологии уоя и переработки животных разных видов. Качество туш и мяса. Обработка и использование вторичных продуктов уоя. Изменения в мясе после уоя животных и консервирование его для хранения. Основы технологии изготовления колбасных изделий и требования, предъявляемые к их качеству. Основы технологии изготовления продуктов из свинины, говядины, мяса птицы и требования к их качеству. Технология изготовления мясных консервов, требования к их качеству и безопасности.

### **Технология производства молока и молочных продуктов**

Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Требования гигиенических нормативов к получению доброкачественного молока и его сохранению. Приемка и обработка молока на перерабатывающих производствах. Технология производства питьевого молока и сливок. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства масла. Технология производства сыра.

## **Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции животноводства**

Основы стандартизации и технического нормирования. ТНПА в области технического нормирования и стандартизации. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека. Системы управления качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### **Охрана окружающей среды при переработке убойных животных**

Охрана окружающей среды. Проблемы охраны окружающей среды в Республике Беларусь. Экологическое право. Экологические аспекты деятельности при переработке убойных животных.

### **Патоморфологическая диагностика зооантропонозов**

Патоморфологическая диагностика туберкулеза млекопитающих и птиц, сапа лошадей; типовых патологических процессов в легких, селезенке, печени и сердце; лейкозов млекопитающих и птиц; сальмонеллеза телят и поросят, рожи свиней; зооантропонозных болезней животных с урогенитальной патологией: лептоспироз, хламидиоз, бруцеллез; трихинеллеза, эхинококкоза, цистицеркоза; сибирской язвы, злокачественного отека и эмкара; оспы млекопитающих, ящура, везикулярной болезни свиней; зооантропонозных болезней животных с нервными явлениями: листериоз, бешенство, скрепи, губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота. Патоморфологическая дифференциальная диагностика микозов и микотоксикозов: актиномикоз, аспергиллез, фузариотоксикоз. Патоморфологическая диагностика зооантропонозных болезней птиц: грипп, оспа, хламидиоз, сальмонеллез. Патоморфологическая дифференциальная диагностика типовых патологических процессов в органах и тканях животных; посмертных изменений от прижизненных патологических процессов в органах и тканях; белковых, углеводных, жировых, минеральных дистрофий и различных видов некрозов; различных видов альтеративного, экссудативного и продуктивного воспаления, компенсаторно-приспособительных и восстановительных процессов; нарушений крово- и лимфообращения, содержания тканевой жидкости и различных видов опухолей; цистицеркоза коз, свиней и крупного рогатого скота, трихинеллеза, эхинококкоза, балантидиоза, фасциоллеза, описторхоза животных; зооантропонозов рыб: анизакидоза, опистархоза, метархоза, метоганимоза, ростиганимоза.

### **Токсикологический контроль продуктов животного происхождения**

Предубойная и послеубойная диагностика отравлений животных. Понятие о ядах и отравлениях. Классификация ядовитых веществ

и отравлений. Краткая характеристика основных токсикантов, содержание которых ограничено в пищевых продуктах. Химико-токсикологический анализ, его виды и методы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлении. Общие принципы лечения отравлений животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при чрезвычайных ситуациях.

### **Радиологический контроль продуктов животного происхождения**

Радиологический контроль продуктов животного происхождения. Структура системы радиационного контроля. Подразделения и зоны радиационного контроля. Задачи и этапы радиологической экспертизы. Отбор и подготовка проб продуктов животного происхождения к радиометрии и радиохимии. Определение содержания цезия-137 в мышечной ткани крупного рогатого скота. Лабораторная радиометрия продуктов животного происхождения. Допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах, сельскохозяйственном сырье и кормах. Способы и приемы снижения содержания радионуклидов в организме животных и продуктах животного происхождения.

### **Инфекционные зооантропонозы**

Эпизоотологический процесс. Профилактика и ликвидация инфекционных болезней. Терапия и лечебно-профилактические мероприятия. Ветеринарная санитария. Дезинфекция (виды, методы, дезинфицирующие средства), контроль качества дезинфекции. Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, болезнь Ауески, пастереллез, ящур, бешенство, хламидиозы, микоплазмозы, листериоз. Сальмонеллез, колибактериоз, стрептококкоз, коронавирусная, ротавирусная, и аденовирусная инфекции. Классическая чума свиней, африканская чума свиней, рожа, вирусные гастроэнтериты (коронавирусный и энтеровирусный), энзоотический энцефаломиелит (болезнь Тешена), дизентерия, гемофилезная (актинобациллярная) плевропневмония, гемофилезный полисерозит, парвовирусная болезнь, репродуктивно-респираторный синдром свиней, цирковиральная инфекция свиней. Эмфизематозный карбункул, губкообразная (спонгиозная) энцефалопатия, блютанг (синий язык), некробактериоз, энзоотический лейкоз, инфекционный ринотрахеит, парагрипп-3, вирусная диарея, респираторно-синтициальная инфекция. Сап, эпизоотический лимфангит, мыт, грипп, ринопневмония, инфекционная анемия, африканская чума, инфекционный энцефаломиелит, вирусный артериит, инфекционный (контагиозный) метрит.

### **Инвазионные зооантропонозы**

Содержание  
Бабезиоз. Пироплазмоз. Нутталлиоз. Тейлериоз. Болезни, вызываемые прокариотами. Эймериозы. Изоспоровы. Токсоплазмоз. Саркоцистоз. Методы диагностики и лечебно-профилактические мероприятия при протозоозах. Трихомоноз. Криптоспоридиоз. Балантидиоз. Саркоптозы. Псороптозы. Демодекоз. Ововые болезни. Симулиидотоксикоз. Меры борьбы с мухами. Хориоптозы животных. Морфология и биология компонентов гноса. Вольфартиоз. Защита животных от мух, от гноса. Морфология и биология двукрылых. Трематоды и трематодозы. Фасциолез. Парамфистоматидозы. Дикроцелиоз. Цистицеркозы. Эхинококкоз, тениюкольный цистицеркоз и ценуроз. Мониезиоз. Методы диагностики и лечебно-профилактические мероприятия при арахноэнтомозах, трематодозах, цестодозах, нематодозах. Парафасциолопсоз, нотокотилидоз. Анопцефалидозы. Аскаридатоз, оксиуроз, трихоцефалитозы. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта, дыхательной системы. Стронгилоидоз молодняка. Изучение промежуточных хозяев гельминтов. Тетрамероз, габронематоз, гетеракидоз птиц, пассалуроз кроликов. Телязиоз, онхоцеркозы млекопитающих и птиц.

### **Ветеринарный контроль (надзор) качества продуктов животноводства**

Требования ветеринарно-санитарных правил при заготовке, транспортировке и предубойному содержанию убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Изолирование и карантинирование убойных животных. Ветеринарные мероприятия на транспорте и порядок санитарной обработки транспортных средств. Требования ветеринарно-санитарных правил к мясоперерабатывающим организациям. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных. Методика осмотра туш и внутренних органов. Требования ветеринарно-санитарных правил при переработке больных животных. Обеззараживание условно-годного мяса. Экстренный убой. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Морфологический и химический состав мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных. Определение видовой принадлежности мяса. Классификация инфекционных и инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при незаразных болезнях и патологических изменениях в отдельных органах и тканях. Основные технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, крови, кишечного, эндокринного и кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках. Международные требования в сфере безопасности и качестве пищевых продуктов. Сущность международной концепции, основанной на систематическом определении, оценке и управлении опасными факторами при производстве пищевой продукции НАССР. Цели и задачи НАССР. Критические контрольные точки. Принципы ISO и НАССР. Требования стандартов ISO в области безопасности продуктов питания.

#### **Санитарный контроль при производстве и транспортировке продуктов**

Законодательство в области ветеринарной деятельности. Ответственность за нарушение требований законодательства. Организация ветеринарного контроля (надзора) в Республике Беларусь. Ветеринарное делопроизводство. Ветеринарный учет и отчетность. Организация ветеринарного дела в мясоперерабатывающих организациях и на рынках.

#### **Биохимический контроль убойных животных**

Современные лабораторные и клинические методы контроля содержания вредных веществ у животных и в продуктах животного происхождения. Правила взятия, хранения и транспортировки биологического материала для биохимического исследования. Биохимическая диагностика нарушений морфофункционального состояния внутренних органов у убойных животных.

19. В примерном учебном плане по специальности переподготовки стажировка не предусмотрена.

## **ГЛАВА 4**

### **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСНОВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛИЦ, ПОСТУПАЮЩИХ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ, ФОРМАМ И СРОКАМ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ**

20. К приему (зачислению) по специальности переподготовки с присвоением квалификации «Ветеринарно-санитарный врач» допускаются лица, имеющие высшее образование, а также студенты, курсанты, слушатели последних двух курсов, получающие в очной форме первое общее высшее образование или специальное высшее образование, по специальностям, указанным в приложении 1 к постановлению Совета Министров Республики Беларусь от 1 сентября 2022 г. № 574 «О вопросах организации образовательного процесса».

21. Для получения дополнительного образования взрослых по специальности переподготовки предусматривается заочная форма получения образования.

22. При освоении содержания образовательной программы устанавливается следующий срок получения образования:

18 месяцев в заочной форме получения образования.

## **ГЛАВА 5**

### **ТРЕБОВАНИЯ К МАКСИМАЛЬНОМУ ОБЪЕМУ УЧЕБНОЙ НАГРУЗКИ СЛУШАТЕЛЕЙ, ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

23. Максимальный объем учебной нагрузки слушателей не должен превышать:

12 учебных часов в день в заочной форме получения образования, если совмещаются в этот день аудиторные занятия и самостоятельная работа слушателей;

10 учебных часов аудиторных занятий в день в заочной форме получения образования без совмещения с самостоятельной работой в этот день;

6 учебных часов самостоятельной работы слушателей в день заочной формы получения образования без совмещения с аудиторными занятиями в этот день.

24. Формой итоговой аттестации является государственный экзамен по учебной дисциплине, модулю «Ветеринарный контроль (надзор) качества продуктов животноводства», трудоемкость которой составляет 1,5 зачетной единицы (кредита).