

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«ВЕТЕРИНАРНО–САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ»**

**ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ** изучения дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных» является обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья мяса диких промысловых животных и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

#### **ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

- обучение обучающихся порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных, предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть:

- 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы охотхозяйств.

#### **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Тема 1.** Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство.

**Тема 2.** Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных.

**Тема 3.** Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных.

**Тема 4.** Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных.

**Тема 5.** Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных.

**Тема 6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных при различных патологиях.

**Тема 7.** Определение свежести мяса диких животных. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.

**Тема 8.** Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ** – 72 часа, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре.

**ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ** – зачет.