

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных
и пернатой дичи»

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» является обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием в местах промысла диких промысловых животных.

Задачи:

-обучение обучающихся порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, 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 охотохозяйств.

Содержание дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.
2. Видовые особенности и характеристика мяса диких животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.
3. Морфология и химия мяса животных. Изменения, происходящие в мясе дичи.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов диких животных и пернатой дичи при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при инфекционных болезнях.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов диких животных и пернатой дичи при инвазионных и кровепаразитарных заболеваниях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов диких животных и пернатой дичи при болезнях незаразной этиологии.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов диких животных и пернатой дичи при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.
9. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов
10. Технология и гигиена консервирования мяса для хранения. Консервирование мяса низкой температурой.

Объем дисциплины 2 зачетные единицы.
Форма промежуточного контроля – зачет