

**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**

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

1. Состояние и перспективы развития охотничье-промысловой индустрии.
2. Структура и организация охотничьего хозяйства.
3. История развития охоты.
4. Правовые основы охотничьего хозяйства.
5. Организация ветеринарного обслуживания диких животных.

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

1. Запрещенные орудия и способы охоты.
2. Охота с собаками
3. Охота на диких копытных животных
4. Охота на бурого медведя
5. Охота на пушных зверей, барсука и зайцев
6. Охота на пернатую дичь
7. Охота с ловчими птицами
8. Отлов певчих птиц
9. Продукция охоты
10. Регулирование численности животных, наносящих ущерб охотничьему хозяйству.

**Тема 3. Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья.**

1. Млекопитающие животные.
2. Полевая пернатая дичь.

3. Лесная пернатая дичь.
4. Болотная дичь.
5. Водоплавающая дичь.
6. Дикie голуби.
7. Дрозды.

**Тема 4. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.** 1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания.

2. Морфологический и химический состав мяса.

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

1. Использование площадок в охотничьих хозяйствах для разделки туш охотничьего промысла с целью получения доброкачественной в санитарном отношении продукции.
2. Методика и особенности послеубойного осмотра животных.
3. Болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.
4. Болезни, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.
5. Внешние признаки трупного мяса.
6. Отличия ран прижизненных от ран посмертных.

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

1. При инфекционных болезнях.
2. При инвазионных и кровепаразитарных заболеваниях.
3. При болезнях незаразной этиологии.
4. При отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.
5. Классификация пищевых заболеваний
6. Отбор, упаковка и пересылка материала для исследования
7. Реализация мяса убитой дичи.
8. Фальсификация мяса дичи.

**Тема 7. Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи.**

**Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.**

1. Внешние признаки и методика определения степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи.
2. Транспортирование убитых диких животных и пернатой дичи и наличие сопроводительной документации.

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

1. Ветеринарно-профилактические и противоэпизоотические мероприятия по защите охотничьих ресурсов от болезней.
2. Способы утилизации биологических отходов в местах промысла.

**Объем дисциплины 2 зачетные единицы.**

**Форма промежуточного контроля – зачет**