

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Експертиза дичини та основи мисливства»

Мета: формування у здобувачів вищої освіти кваліфікації щодо комплексу санітарно-гігієнічних, діагностичних та спеціальних досліджень дичини (диких тварин та пернатої дичини) і сировинних (шкіра, вовна) продуктів тваринного походження з метою науково обґрунтованої гігієнічної оцінки цих продуктів. Запобігання захворювань людей антропоозоозами та іншими хворобами, що передаються через продукти забою.

Завдання: засвоїти теоретичні знання у сфері інспектування продуктів забою промислових тварин і пернатої дичини, щоб гарантувати випуск тільки доброякісної та безпечної продукції для населення та сировини для промисловості; виключити ймовірність захворювання людей хворобами, спільними для людини і тварин (зооозами), через м'ясні продукти і технічну сировину диких тварин та пернатої дичини; попередити розповсюдження бактеріальних, вірусних, гельмінтозних захворювань дичини через м'ясо, м'ясопродукти та відходи продуктів забою;

Компетентності:

Загальні:

- ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії
- ЗК 11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові:

ФК 3. Здатність здійснювати державний (внутрішній) контроль дотримання вимог передзабійного огляду, забою тварин, а також здатність проводити післязабійний огляд продуктів забою та надавати рекомендації щодо їх подальшого використання.

ФК 5. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментал

Програмні результати навчання:

ПРН 4. Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

ПРН 6. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Гігієнічні способи і правила відстрілу диких промислових тварин. Морфологія, хімія і товарознавство м'яса

Тема 2. Гігієна передзабійного та післязабійного огляду мисливсько-промислових тварин.

Тема 3. Гігієнічні умови проведення експертизи продуктів забою диких тварин та пернатої дичини у разі виявлення хвороб, отруєнь, ураженні радіоактивними речовинами.

Тема 4. Гігієнічні умови проведення визначення свіжості м'яса диких тварин.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0.

Форма семестрового контролю – **залік.**