

## **АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКСПЕРТИЗА ДИЧИНИ ТА ОСНОВИ МИСЛИВСТВА»**

**Предмет навчальної дисципліни:** складові системи організації професійної підготовки фахівців з вищою освітою.

**Мета:** формування у здобувачів вищої освіти знань щодо застосування органолептичних, лабораторних та спеціальних методів досліджень показників якості дичини її ветеринарно-санітарної оцінки, а також застосування санітарно-гігієнічних заходів на всіх етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

**Завдання:** навчити здобувачів вищої освіти застосовувати сучасні методи досліджень у ветеринарно-санітарної експертизи дичини;

- розробляти заходи щодо попередження поширенню інфекційних та інвазійних захворювань;

- вивчити правила ветеринарно-санітарної оцінки продуктів тваринного походження, а також основи технології і стандартизації їх виробництва.

### **Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**Тема 1.** Дичину, її промислове значення і харчова цінність м'яса.

**Тема 2.** Роль дикої промислової птиці і тварин в поширенні збудників інфекційних та інвазійних хвороб тварин і людини.

**Тема 3.** Порядок проведення ветеринарного огляду і ветеринарно-санітарної експертизи дичини в місцях видобутку.

**Тема 4.** Ветеринарно-санітарний контроль при видобутку, зберіганні та реалізації дичини.

**Тема 5.** Санітарно-мікробіологічний контроль м'яса дичини після видобутку.

**Тема 6.** Вивчення якісних показників безпеки м'яса дичини.