

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Тайгузин Р.Ш.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

Цель освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с пищевыми отравлениями, причиной которых являются пищевые продукты или пищевое сырье, контаминированное микроорганизмами;
- осветить вопросы классификации и патогенеза бактериальных токсинов, профилактики пищевых отравлений, санитарной оценки мяса и мясопродуктов, полученных от больных животных;
- изучить морфологию, культуральные свойства, устойчивость, распространенность и болезнетворность микроорганизмов, вызывающих токсикоинфекции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа <i>Уметь:</i> использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа <i>Владеть:</i> знаниями методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основных принципов критического анализа
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<i>Знать:</i> информацию, относящуюся к профессиональной области <i>Уметь:</i> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др. методов; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта <i>Владеть:</i> поиском информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных</p>	<p><i>Знать:</i> адекватные методы решения проблем, с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> применять полученные знания для выявления проблем и их решения с использованием различных методов</p> <p><i>Владеть:</i> исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p><i>Знать:</i> методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p> <p><i>Уметь:</i> применять методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методов, критерии и параметров оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>
	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной</p>	<p><i>Знать:</i> теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к решению вопросов реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работ</p>

	<p>области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p>ы</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p> <p><i>Владеть:</i> умениями рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>
	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к</p>	<p><i>Знать:</i> распределение заданий и мотивация к достижению целей; управление разработкой технического задания проекта, управление реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участие в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацию проведения профессионального обсуждения проекта, участие в ведении проектной документации; проектирование плана-графика реализации проекта; определение требований к результатам реализации проекта</p> <p><i>Уметь:</i> использовать распределение заданий и мотивацию к достижению целей; управление разработкой технического задания проекта, управление реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участие в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацию проведения профессионального обсуждения проекта, участие в ведении проектной документации; проектирование плана-графика реализации проекта; опреде</p>

	результатам реализации проекта	лениетребованийкрезультатамреализациипроекта <i>Владеть:</i> навыкамираспределениязаданийи мотивациейкдостижениюцелей;управлениеразработкойтехнического заданияпроекта,управлениереализациипрофильнойпроектнойработы ипроцессомобсужденияидоработки проекта;участиевразработкетехнического заданияпроекта,разработкойпрограммыреализациипроектав профессиональнойобласти;организациюпроведенияпрофессиональногообсужденияпроекта,участиемвведениипроектнойдокументации;проектированиеплана-графикареализациипроекта;определениетребованийкрезультатамреализациипроекта
--	--------------------------------	--

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Введение в дисциплину.
- Тема 2. Классификация бактериальных токсинов
- Тема 3. Эндотоксины бактерий.
- Тема 4. Экзотоксины бактерий.
- Тема 5. Патогенез бактериальных токсинов.
- Тема 6. Эшерихиозы.
- Тема 7. Пищевой сальмонеллез.
- Тема 8. Факторы патогенности диарегенных *E. coli*.
- Тема 9. Энтеропатогенные кишечные палочки.
- Тема 10. Энтеротоксигенные кишечные палочки
- Тема 11. Энтерогеморрагические кишечные палочки.
- Тема 12. Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки.
- Тема 13. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки.
- Тема 14. Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой.
- Тема 15. Факторы патогенности сальмонелл.
- Тема 16. Определение источника сальмонелл.
- Тема 17. Сальмонеллез у свиней.
- Тема 18. Сальмонеллез у крупного рогатого скота.
- Тема 19. Профилактика сальмонеллеза.
- Тема 20. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных.
- Тема 21. Отравления, вызванные бактериями «протей».
- Тема 22. Кишечный иерсиниоз.
- Тема 23. Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей».
- Тема 24. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями
- Тема 25. Классификация иерсиний.
- Тема 26. Распространенность иерсиний.
- Тема 27. Методы профилактики иерсиниозов.

- Тема 28. Лабораторная диагностика иерсиниоза.
- Тема 29. Камиллобактериоз.
- Тема 30. Ботулизм.
- Тема 31. Клиническая картина при камиллобактериозе.
- Тема 32. Ветеринарно- санитарная оценка мяса при камиллобактериозе.
- Тема 33. Пищевой ботулизм.
- Тема 34. Клиническая картина при ботулизме.
- Тема 35. Профилактика ботулизма.
- Тема 36. Оценка мяса при ботулизме.
- Тема 37. Микроорганизмы рода *Staphylococcus*.
- Тема 38. Биохимические свойства стафилококков.
- Тема 39. Токсинообразование у стафилококков.
- Тема 40. Патогенез стафилококковой инфекции.
- Тема 41. Лабораторная диагностика стафилококковой инфекции.
- Тема 42. Иммуитет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции.
- Тема 43. Микроорганизмы рода *Enterococcus*.
- Тема 44. Токсинообразование у стрептококков.
- Тема 45. Возбудитель мыта: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика.
- Тема 46. Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика.
- Тема 47. Возбудитель диплококковой инфекции: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика.
- Тема 48. Иммуитет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции.
- Тема 49. *Bacillus anthracis*, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание.
- Тема 50. Возбудитель сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез.
- Тема 51. Лабораторная диагностика сибирской язвы.
- Тема 52. Пищевые отравления, вызываемые *Bacillus cereus*.
- Тема 53. Патогенность *Bacillus cereus*.
- Тема 54. Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого *Bacillus cereus*.
- Тема 55. Токсинообразование *Bacillus cereus*.
- Тема 56. Профилактика заболеваний, вызываемых *Bacillus cereus*.

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.