

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Трушина Л.Н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.09.02 «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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Этап 1: Химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров Этап 2: Стандартизацию и сертификацию товаров	Этап 1: Проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических методов Этап 2 : Проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием физико-химических методов	Этап1: Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья Этап 2: Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов	Этап 1: Методики лабораторного исследования материалов животного происхождения Этап 2 : Технологию производства и переработки продукции животного	Этап 1 : Проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки Этап 2: Контролировать качество ветеринарно-санитарной обработки	Этап 1: Навыками порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы Этап 2: Навыками для производства оценки товаров народного потребления

растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	происхождения		
---	---------------	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях

Тема 1 Введение в дисциплину

Тема 2 Классификация бактериальных токсинов

Тема 3 Эндотоксины бактерий

Тема 4 Экзотоксины бактерий

Тема 5 Патогенез бактериальных токсинов

Раздел 2 Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез

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

Раздел 3 Токсикоинфекции: кишечный иерсиниоз

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 «протей»

Тема 25 Классификация иерсиний

Тема 26 Распространенность иерсиний

Тема 27 Методы профилактики иерсиниозов

Тема 28 Лабораторная диагностика иерсиниоза

Раздел 4 Токсикоинфекции: кампилобактериоз и ботулизм

Тема 29 Кампилобактериоз

Тема 30 Ботулизм

Тема 31 Клиническая картина при кампилобактериозе

Тема 32 Ветеринарно-санитарная оценка мяса при кампилобактериозе

Тема 33 Пищевой ботулизм

Тема 34 Клиническая картина при ботулизме

Тема 35 Профилактика ботулизма

Тема 36 Оценка мяса при ботулизме

Раздел 5 Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой

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

Раздел 6 Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой

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

Раздел 7 Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода *Bacillus*

Тема 49 *Bacillus anthracis*, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание

Тема 50 Возбудитель сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез

Тема 51 Лабораторная диагностика сибирской язвы

Раздел 8 Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода *Bacillus*

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 трудоёмкость дисциплины: 43Е.