

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.07.02 ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОЗЫ И ТОКСИКОИНФЕКЦИИ**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

### **1. Цели 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.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Пищевые токсикозы и токсикоинфекции» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Микробиология Санитарная микробиология

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Инфекционные болезни Технология и контроль качества молока и молочных продуктов

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа</p>	<p><i>Знать:</i> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа</p> <p><i>Уметь:</i> использовать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа</p> <p><i>Владеть:</i> знаниями методов критического анализа и оценки современных научных достижений; основных принципов критического анализа</p>
	<p>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</p>	<p><i>Знать:</i> информацию, относящуюся к профессиональной области</p> <p><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</p> <p><i>Владеть:</i> поиском информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>

<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<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 <i>Уметь:</i> применять полученные знания для выявления проблем и их решения с использованием различных методов <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 <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 <i>Владеть:</i> знаниями о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методов, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</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-2.2 Уметь обосновывать 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>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 их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</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 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-2.3 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 результатам реализации проекта</p>	<p><i>Знать:</i> распределение заданий и мотивацией 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 мотивацией 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>Владеть:</i> навыками распределения заданий и мотивацией к</p>
--	---	---

		<p>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 введении проектной документации; проектирование плана-графика реализации проекта; определение требований к результатам реализации проекта</p>
--	--	---

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №7		Семестр №8	
			КР	СР	КР	СР
Лекции (Л)	32		16		16	
Лабораторные работы (ЛР)	30		14		16	
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары (С)						
Курсовое проектирование (КП)						
Самостоятельная работа		78		40		38
Промежуточная аттестация	4		2		2	
Наименование и вид промежуточной аттестации	х	х	Зачёт		Зачёт	
Всего	66	78	40		34	38

## 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	задания (контрольные)	Самостоятельное изучение	опросов		подготовка к занятиям
Тема 1. Введение в дисциплину	7	2									УК-1.1, УК-1.2
Тема 2. Классификация бактериальных токсинов	7		1					2			УК-1.1, УК-1.2
Тема 3. Эндотоксины бактерий	7		1						1		УК-1.3, УК-2.2
Тема 4. Экзотоксины бактерий	7		1						1		УК-1.3, УК-2.2
Тема 5. Патогенез бактериальных токсинов	7							2			УК-1.3, УК-2.2
Тема 6. Эшерихиозы	7	1									УК-1.2, УК-1.3
Тема 7. Пищевой сальмонеллез	7	1									УК-1.2, УК-1.3
Тема 8. Факторы патогенности диарегенных E. coli	7	2									УК-1.2, УК-1.3
Тема 9. Энтеропатогенные кишечные палочки	7		1						1		УК-1.2, УК-1.3
Тема 10. Энтеротоксигенные кишечные палочки	7		1						1		УК-1.2, УК-1.3
Тема 11. Энтерогеоморрагические кишечные палочки	7							2			УК-1.2, УК-1.3
Тема 12. Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки	7							2			УК-1.2, УК-1.3



Тема 13. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки	7								2			УК-1.2, УК-1.3
Тема 14. Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой	7								2			УК-1.2, УК-1.3
Тема 15. Факторы патогенности сальмонелл	7		1							1		УК-1.2, УК-1.3
Тема 16. Определение источника сальмонеллеза	7								2			УК-1.2, УК-1.3
Тема 17. Сальмонеллез у свиней	7		1							1		УК-1.2, УК-1.3
Тема 18. Сальмонеллез у крупного рогатого скота	7		1							1		УК-1.2, УК-1.3
Тема 19. Профилактика сальмонеллеза	7								1			УК-1.2, УК-1.3
Тема 20. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных	7								1			УК-1.2, УК-1.3
Тема 21. Отравления, вызванные бактериями «протей»	7	2										УК-2.1, УК-2.3
Тема 22. Кишечный иерсиниоз	7	2										УК-2.1, УК-2.3
Тема 23. Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей»	7								2			УК-2.1, УК-2.3
Тема 24. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей»	7		1							1		УК-2.1, УК-2.3
Тема 25. Классификация иерсиний	7		1							1		УК-2.1, УК-2.3

Тема 26. Распространенность иерсиний	7							2			УК-2.1, УК-2.3
Тема 27. Методы профилактики иерсиниозов	7							2			УК-2.1, УК-2.3
Тема 28. Лабораторная диагностика иерсиниоза	7		2						1		УК-2.1, УК-2.3
Тема 29. Камилобактериоз	7	2									УК-1.1, УК-2.2
Тема 30. Ботулизм	7	4									УК-1.1, УК-2.2
Тема 31. Клиническая картина при камилобактериозе	7		1						1		УК-1.1, УК-2.2
Тема 32. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при камилобактериозе	7							2			УК-1.1, УК-2.2
Тема 33. Пищевой ботулизм	7							2			УК-1.1, УК-2.2
Тема 34. Клиническая картина при ботулизме	7		1						1		УК-1.1, УК-2.2
Тема 35. Профилактика ботулизма	7							1			УК-1.1, УК-2.2
Тема 36. Оценка мяса при ботулизме	7							1			УК-1.1, УК-2.2
<b>Контактная работа</b>	7	16	14							2	УК-1.2, УК-1.3
<b>Самостоятельная работа</b>	7							28	12		УК-1.2, УК-1.3
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	7	16	14					28	12	2	УК-1.2, УК-1.3
Тема 37. Микроорганизмы рода Staphylococcus	8	4						4			УК-1.3, УК-2.3
Тема 38. Биохимические свойства стафилококков	8							2			УК-1.3, УК-2.3
Тема 39. Токсинообразование у стафилококков	8		1						1		УК-1.3, УК-2.3
Тема 40. Патогенез стафилококковой инфекции	8		1						1		УК-1.3, УК-2.3
Тема 41. Лабораторная диагностика стафилококковой инфекции	8		2						1		УК-1.3, УК-2.3

Тема 42. Иммуни-тет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции	8								2			УК-1.3, УК-2.3
Тема 43. Микроорганизмы рода Enterococcus	8	4							2			УК-1.1, УК-1.2
Тема 44. Токсинообразование у стрептококков	8		2							1		УК-1.1, УК-1.2
Тема 45. Возбудитель мьта: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика	8		2							1		УК-1.1, УК-1.2
Тема 46. Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика	8								2			УК-1.1, УК-1.2
Тема 47. Возбудитель диплококковой инфекции: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика	8		2							1		УК-1.1, УК-1.2
Тема 48. Иммуни-тет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции	8								2			УК-1.1, УК-1.2
Тема 49. Bacillus anthracis, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание	8	4							2			УК-1.1, УК-1.2
Тема 50. Возбудитель сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез	8		2							1		УК-1.1, УК-1.2
Тема 51. Лабораторная диагностика сибирской язвы	8		2							1		УК-1.1, УК-1.2
Раздел 8. Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода Bacillus	8	4										
Тема 52. Пищевые отравления, вызываемые Bacillus cereus	8	4							2			УК-1.3, УК-2.1

Тема 53. Патогенность <i>Bacillus cereus</i>	8		2					1		УК-1.3, УК-2.1
Тема 54. Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого <i>Bacillus cereus</i>	8						3			УК-1.3, УК-2.1
Тема 55. Токсинообразование <i>Bacillus cereus</i>	8						4			УК-1.3, УК-2.1
Тема 56. Профилактика заболеваний, вызываемых <i>Bacillus cereus</i>	8						4			УК-1.3, УК-2.1
<b>Контактная работа</b>	8	16	16						2	х
<b>Самостоятельная работа</b>	8						29	9		х
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	8	16	16				29	9	2	х
<b>Всего по дисциплине</b>		32	30				57	21	4	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопросов	Объем, академически часы
1	Классификация бактериальных токсинов	Классификация бактериальных токсинов	2
2	Патогенез бактериальных токсинов	Патогенез бактериальных токсинов	2
3	Энтерогеморрагические кишечные палочки	Энтерогеморрагические кишечные палочки	2
4	Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки	Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки	2
5	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки	2
6	Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой	Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой	2

7	Определение источника сальмонелл	Определение источника сальмонелл	2
8	Профилактика сальмонеллеза	Профилактика сальмонеллеза	1
9	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных	1
10	Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей»	Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей»	2
11	Распространенность иерсиний	Распространенность иерсиний	2
12	Методы профилактики иерсиниозов	Методы профилактики иерсиниозов	2
13	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при кампилобактериозе	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при кампилобактериозе	2
14	Пищевой ботулизм	Пищевой ботулизм	2
15	Профилактика ботулизма	Профилактика ботулизма	1
16	Оценка мяса при ботулизме	Оценка мяса при ботулизме	1
17	Микроорганизмы рода Staphylococcus	Микроорганизмы рода Staphylococcus	4
18	Биохимические свойства стафилококков	Биохимические свойства стафилококков	2
19	Иммунитет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции	Иммунитет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции	2
20	Микроорганизмы рода Enterococcus	Микроорганизмы рода Enterococcus	2
21	Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика	Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика	2
22	Иммунитет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции	Иммунитет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции	2

23	Воспаление, вызываемое Bacillus anthracis, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание	Воспаление, вызываемое Bacillus anthracis, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание	2
24	Пищевые отравления, вызываемые Bacillus cereus	Пищевые отравления, вызываемые Bacillus cereus	2
25	Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого Bacillus cereus	Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого Bacillus cereus	3
26	Токсикообразование Bacillus cereus	Токсикообразование Bacillus cereus	4
27	Профилактика заболеваний, вызываемых Bacillus cereus	Профилактика заболеваний, вызываемых Bacillus cereus	4
Всего			57

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116373>

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : СФУ, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157641>

2. Федорова, О. С. Пищевая микробиология : учебное пособие / О. С. Федорова. — Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2018. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147486>

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

- тематическое содержание дисциплины

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

## **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант+ .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Разработал(и):

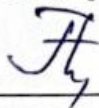
Заведующий кафедрой, д.б.н.  
Шамильевич



Тайгузин Рамиль

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

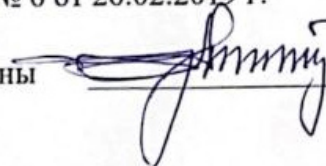
Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета Ветеринарной медицины



Жуков А.П.



## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции на 2020-2021 учебный год отсутствуют

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции на 2021-2022 учебный год отсутствуют

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич