

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Л.Н. Трушина, доцент

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно–санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: БЗ.В.ДВ.3.2 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

1. Цель освоения дисциплины

- углубленно ознакомить студентов с пищевыми отравлениями, причиной которых являются пищевые продукты или пищевое сырьё, 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. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);

готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-ветеринарно-санитарные требования и особенности ветеринарной санитарии в животноводческих хозяйствах различного типа, на предприятиях по

переработке продуктов животного происхождения, промышленных предприятиях, транспорте, при импорте и экспорте, международных операциях, в пограничных и таможенных учреждениях;

- документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках и номенклатуру ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов и требования к ним;

- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;

- методики лабораторного исследования материалов и технологию производства и переработки продукции животного происхождения;

- основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных.

Уметь:

- сделать расчеты материально- технических потребностей и ресурсов для проведения плановых, текущих, профилактических, вынужденных ветеринарно-санитарных работ, включая определение расхода средств на каждую операцию;

- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

- проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико- химических методов;

- проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки, а также контролировать их качество;

- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Владеть:

- законодательные и правовые основы в области биологической безопасности и окружающей среды;

- производить оценку товаров народного потребления;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- порядок проведения ветеринарно- санитарных экспертиз;

- владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности.

3. Содержание дисциплины

1. Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях

- 1.1 Введение в дисциплину

- 1.2 Классификация бактериальных токсинов

- 1.3 Эндотоксины бактерий
- 1.4 Экзотоксины бактерий
- 1.5 Патогенез бактериальных токсинов
- 2. Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез
 - 2.1 Эшерихиозы
 - 2.2 Пищевой сальмонеллез
 - 2.3 Факторы патогенности диарегенных *E. coli*
 - 2.4 Энтеропатогенные кишечные палочки
 - 2.5 Энтеротоксигенные кишечные палочки
 - 2.6 Энтерогеморрагические кишечные палочки
 - 2.7 Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки
 - 2.8 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки
 - 2.9 Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой
 - 2.10 Факторы патогенности сальмонелл
 - 2.11 Определение источника сальмонелл
 - 2.12 Сальмонеллез у свиней
 - 2.13 Сальмонеллез у крупного рогатого скота
 - 2.14 Профилактика сальмонеллеза
 - 2.15 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных
- 3. Токсикоинфекции: кишечный иерсиниоз
 - 3.1 Отравления, вызванные бактериями «протей»
 - 3.2 Кишечный иерсиниоз
 - 3.3 Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей»
 - 3.4 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей»
 - 3.5 Классификация иерсиний
 - 3.6 Распространенность иерсиний
 - 3.7 Методы профилактики иерсиниозов
 - 3.8 Лабораторная диагностика иерсиниоза
- 4. Токсикоинфекции: камиллобактериоз и ботулизм
 - 4.1 Камиллобактериоз
 - 4.2 Ботулизм
 - 4.3 Клиническая картина при камиллобактериозе
 - 4.4 Ветеринарно-санитарная оценка мяса при камиллобактериозе
 - 4.5 Пищевой ботулизм
 - 4.6 Клиническая картина при ботулизме
 - 4.7 Профилактика ботулизма
 - 4.8 Оценка мяса при ботулизме
- 5. Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой

- 5.1 Микроорганизмы рода *Stafilococcus*
- 5.2 Модульная единица 38
- Биохимические свойства стафилококков
- 5.3 Токсинообразование у стафилококков
- 5.4 Патогенез стафилококковой инфекции
- 5.5 Лабораторная диагностика стафилококковой инфекции
- 5.6 Иммуитет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции
- 6. Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой
- 6.1 Микроорганизмы рода *Enterococcus*
- 6.2 Токсинообразование у стрептококков
- 6.3 Возбудитель мвта: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
- 6.4 Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
- 6.5 Возбудитель диплококковой инфекции: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
- 6.6 Иммуитет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции
- 7. Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода *Bacillus*
- 7.1 *Bacillus anthracis*, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание
- 7.2 Возбудитель сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез
- 7.3 Лабораторная диагностика сибирской язвы
- 8. Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода *Bacillus*
- 8.1 Пищевые отравления, вызываемые *Bacillus cereus*
- 8.2 Патогенность *Bacillus cereus*
- 8.3 Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого *Bacillus cereus*
- 8.4 Токсинообразование *Bacillus cereus*
- 8.5 Профилактика заболеваний, вызываемых *Bacillus cereus*

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.