

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Тайгузин Р.Ш., профессор

Наименование дисциплины: Б1.В.03 Пищевые заболевания

Цель освоения дисциплины:

- подготовка магистра, владеющего методами выявления пищевых токсикоинфекций, способного отбирать пробы сырья и продуктов животноводства для проведения бактериологического анализа, давать обоснованное заключение об их качестве; владеть способами обезвреживания условно-годного мяса; проводить ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике и ликвидации пищевых токсикоинфекций.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-14 способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных	1-й этап: организацию исследования особо опасных болезней животных; 2-й этап: определение эпизоотологической обстановки местности, хозяйства.	1-й этап: проводить исследования на выявление особо опасных заболеваний животных; 2-й этап: ориентироваться в документации, формах отчета	1-й этап: навыки проведения исследований на выявление особо опасных заболеваний; 2-й этап: методы исследования мониторинга болезней животных; работа с ветеринарной документацией
ПК-19 способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики	1-й этап: классификации и дифференциальной диагностики пищевых отравлений; 2-й этап: современные методы бактериологического исследования мяса, молока, яиц и других продуктов животного происхождения;	1-й этап: отбирать пробы для бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; 2-й этап: проводить контроль продуктов животноводства на наличие пищевых токсикоинфекций и анализировать полученные результаты исследований;	1-й этап: навыками в диагностике пищевых токсикоинфекций по клиническому проявлению и результатам лабораторных исследований; 2-й этап: методами бактериологического исследования сырья и продуктов животного происхождения; отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию;

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общие сведения о пищевых токсикоинфекциях

Тема 1 Пищевые токсикоинфекции

Раздел 2 Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции

Тема 2 Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии

Раздел 3 Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции

Тема 3 Пути и источники обсеменения продуктов животноводства *E. coli*, *Proteus vulgaris*, *Proteus mirabilis*, *Cl. Perfringens* *manu* A, *Bac. Cereus*, *vibrio parahaemolyticus*, *Str. faecalis* *var liquefaciens* и *zooecus*.

Раздел 4 Пищевые токсикоинфекции вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами

Тема 4 Пути и источники обсеменения продуктов животноводства условно-патогенными микроорганизмами. Визуализация

Тема 5 Пути и источники обсеменения продуктов животноводства малоизученными микроорганизмами. Визуализация

Тема 6 Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами. Визуализация

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.