

Аннотация рабочей программы дисциплины «Пищевые токсикоинфекции»

Целью освоения дисциплины «Пищевые токсикоинфекции» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах видов продуктов животноводства чаще вызывающих пищевые токсикоинфекции, а также рассмотрение основных путей снижения вредного воздействия токсичных веществ на организм человека.

Задачи дисциплины:

- освоение методов идентификации контаминантов в исследуемых объектах;
- использование нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания;
- проведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и мясопродуктов при обнаружении пищевых токсикоинфекций.

Содержание дисциплины

Пищевые токсикоинфекции, предмет и задачи дисциплины.

1. Предмет и задачи дисциплины пищевые токсикоинфекции.
2. Этиологическая структура пищевых заболеваний людей.
3. Бактериальные токсины, их классификация и механизм действия.

Токсикоинфекции – эшерихиозы.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Отравления людей, вызываемые бактериями «протей».

1. Морфология возбудителя и культуральные свойства. Антигенная структура. Устойчивость. Патогенность. Факторы патогенности.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Пищевые отравления бактериями рода *Bacillus*.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Кишечный иерсиниоз.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.

Кампилобактериоз, ботулизм.

1. Токсины, выделяемые возбудителем, природа токсинов.
2. Клиническая картина заболевания. Профилактика пищевых отравлений.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продукции, контаминированной возбудителем.
4. Профилактические мероприятия против ботулизма.

Профилактические мероприятия по предупреждению пищевых токсикоинфекций.

1. Профилактика токсикоинфекций в животноводческих хозяйствах.
2. Профилактика токсикоинфекций на мясоперерабатывающих предприятиях
3. Профилактика токсикоинфекций в местах торговли.

Объем дисциплины 3 зачетные единицы.

Форма промежуточного контроля –зачет.