

## **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.