

Б1.В.ДВ.7.1 Токсины микроорганизмов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о многообразии микроорганизмов и их токсинов, об их роли в общебиологических процессах, в том числе при возникновении токсикозов и токсикоинфекций, вызванных употреблением обсемененной различными микроорганизмами продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- приобретение знаний о токсинах бактерий, вызывающих токсикоинфекции;
- изучение токсикогенности пищевых продуктов, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов;
- получение знаний о энтеротоксинах, опосредующих развитие кишечных инфекций и пищевых токсикозов;
- знакомство с микотоксинами;
- сформировать у слушателей представление об общих и специфических мероприятиях по профилактике заболеваний у людей зооантропонозами, которые могут встретиться как в хозяйствах, так и на рынках, при реализации сырья.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК4	Способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Знать современные достижения по дисциплине «Биотехнология» теоретические и экспериментальные методы, используемые с целью создания новых перспективных лекарственных препаратов, генно-модифицированных животных с заданными свойствами, вакцинных препаратов, методы и приемы, позволяющие получать биологически активные соединения и биопрепараты и успешно применять их в ветеринарной практике; технологию производства профилактических, диагностических и терапевтических препаратов, в том числе генно-инженерных вакцин, моноклональных антител, иммобилизованных

		<p>ферментов.</p> <p>Уметь применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>Владеть отбирать животных-продуцентов и проводить их гипериммунизацию; составлять серии биопрепаратов и проводить их стандартизацию; проводить статистическую обработку и определять достоверность полученных данных; определять экономическую эффективность биотехнологических процессов; готовить диагностические, профилактические и терапевтические биопрепараты; проводить сертификацию эталонных штаммов микроорганизмов и биопрепаратов; осуществлять контроль показателей качества биопрепаратов различными методами.</p>
ПК-5	<p>Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>
ПК-7	<p>Готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным</p>	<p>Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть знаниями по проведению ветеринарно-</p>

	нормам	санитарной экспертизы сырья и продуктов животного
--	--------	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина по выбору «Токсины микроорганизмов» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Содержание дисциплины

1. Классификация пищевых заболеваний
2. Пищевые токсины.
3. Роль продуктов животноводства в возникновении пищевых сальмонеллез
4. Профилактика пищевых сальмонеллез.
5. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
6. Эпидемиология и профилактика.
7. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Cl. Perfringens* В. *Cereus* и малоизученными микроорганизмами.
8. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(16) часов в том числе:
лекции- 36(4) часов, практических занятий 36(6) часов;
 2. Самостоятельная работа 27(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
- Аттестация – зачет. Курсовой проект (работа) не предусмотрен.