

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 11.05.2022 00:25:10

Уникальный программный идентификатор:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefd287

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.03.01

«Пищевые токсикоинфекции»

по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования – магистратура

Очная форма обучения

Цель освоения дисциплины: формирование у будущих магистров ветеринарно-санитарной экспертизы представлений теоретических основ и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения по показателям качества и безопасности, способности давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Пищевые токсикоинфекции» Б1.В.ДВ.03.01 является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: (ОПК-6); (ПК-2); (ПК-6); (ПК-7); (ПКО-1); (ПКО-2).

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с основными группами пищевых болезней и методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям микробиологической безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки и биологической безопасности животноводческого сырья и готовых продуктов и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при ветеринарно-санитарной экспертизе и обращении пищевой продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; характер течения, пути передачи и меры профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций и людей; морфологические, культуральные, биохимические свойства возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций.

Уметь: использовать современное лабораторное оборудование при проведении микробиологических исследований пищевых продуктов.

Владеть: техникой бактериологических исследований, навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности пищевой продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 144 академических часа (4 зачетные единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.