

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.09.2023 13:42:26
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae246295985a6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

Утверждаю

Проректор по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике

**ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.
Скрябина**
С.Ю. Пигина



« 28 » июня 2023 г.

*Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Пищевые токсикозы и токсикоинфекции»

Специальность

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования


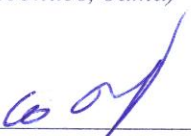
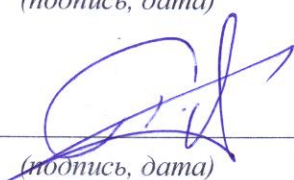
Бакалавриат

Форма обучения: очная/очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 974 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «12» октября 2017 г., регистрационный № 48529);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

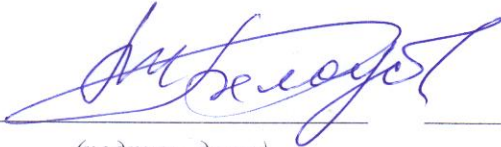
РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И.Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.В. Петрова <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.В. Редькин <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:


профессор кафедры
эпизоотологии и
организации
ветеринарного дела
ФГБОУ ВО МГАВМиБ
– МВА имени К.И.
Скрябина, д.в.н.

В.И. Белоусов

<i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	...

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:


- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

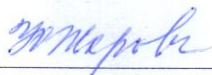
Заведующий кафедрой		Ф.И.Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		Н.А. Слесаренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

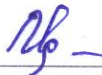
СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины		П.Н. Абрамов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета заочного, очно-заочного образования		А.А. Дельцов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- углубление теоретических и практических знаний об пищевых токсикозах и токсикоинфекциях и основ их профилактики в соответствии с этиологическими признаками, с целью недопущения заболевания человека пищевыми отравлениями.

Задачи дисциплины (модуля):

- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить мероприятия по диагностике и профилактике пищевых отравлений по линии ветеринарной службы на предприятиях пищевой промышленности;
- готовность осуществлять лабораторный и производственный микробиологический контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения;
- ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе для решения проблем в технологии переработке, хранении и реализации пищевых продуктов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-5 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ПК – 5 ИД – 1 Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК – 5 ИД – 2 Уметь определять пригодность (непригодность) мяса,	Уметь определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,

		продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
2.	ПК-12. Способен проводить лабораторные исследования меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	<p><i>ПК – 12</i> ИД – 1 Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>ИД – 2 Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>ИД – 3 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p> <p>ИД – 4 Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p>	<p>Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>
		ИД – 5 Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
3.	ПК-18. Способен проводить лабораторные исследования пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности	<p><i>ПК – 18</i> ИД – 1 Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>ИД – 2 Знать требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.</p>	<p>Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;</p> <p>требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;</p> <p>стандартные методики проведения лабораторных</p>

		<p>ИД – 3 Знать требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.</p> <p>ИД – 4 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.</p> <p>ИД – 5 Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.</p>	<p>исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>
		<p>ИД – 6 Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>Уметь: пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Пищевые токсикозы и токсикоинфекции» относится к Б1.В.ДВ.06.01 ОПОП по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 8 семестре

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачётных единиц, 108 часов

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		8			-
Общий объем дисциплины	108	108	-	-	-
Контактная работа:	42,3	42,3	-	-	-
лекции	10	10	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	30	30	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	20	20	-	-	-
лабораторные занятия	10	10	-	-	-

другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	65,7	65,7	-	-	-
изучение теоретического курса	35,3	35,3	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	23,4	23,4	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	7	7	-	-	-
Промежуточная аттестация:			-	-	-
зачет	+	+	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Общие понятия о пищевых отравлениях	2	2	2	13,7	ПК-3
2.	Пищевые токсикоинфекции	4	10	4	26	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
3.	Пищевые токсикозы.	2	6	4	13	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
4.	Пищевые отравления невыясненной этиологии.	2	2	0	13	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
Итого:		10	20	10	65,7	

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие понятия о пищевых отравлениях	Этиологическая структура пищевых заболеваний людей. Бактериальные токсины, их классификация и механизм действия. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.	2	2	-
2.	Пищевые токсикоинфекции	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.	1	2	-
		Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода Esherichia.	1		
		Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода Proteus.	0,5		
		Пищевые токсикоинфекции, вызываемые Cl. Perfringens и Bacillus cereus.	1	0	
		Пищевые токсикоинфекции, вызываемые энтерококками (стрептококками).	0,5	2	
3	Пищевые токсикозы	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками.	0,5	0	-
		Пищевые токсикозы, вызываемые токсином Cl. botulinum.	1	2	
		Пищевые микотоксикозы.	0,5	0	
4.	Пищевые отравления невыясненной этиологии.	Этиологическая природа ряда заболеваний, связанных с потреблением определенных видов пищи и обоснованно относимых к пищевым отравлениям.	2	0	-

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие понятия о пищевых отравлениях	Нормативная документация, регламентирующая биологическую безопасность продуктов питания. Изучение системы управления безопасностью пищевых продуктов. Роль пищевых продуктов в возникновении заболеваний человека. Эпидемиология пищевых отравлений. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов питания при обнаружении в них микроорганизмов и их токсинов.	4	0	-
2.	Пищевые токсикоинфекции	Характеристика бактерий рода сальмонелла. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.	6	2	-

		Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов. Методы профилактики.	8	2	
3.	Пищевые токсикозы	Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и <i>Cl. botulinum</i> . Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении бактерий вызывающих пищевые токсикозы. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.	6	2	-
		Характеристика грибов из родов <i>Aspergillus</i> и <i>Penicillium</i> . Характеристика микотоксинов. Устойчивость токсинов к воздействию физических и химических факторов. Распространение грибов в окружающей среде. Жизнеспособность в пищевых продуктах. Эпидемиология пищевых микотоксикозов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов питания содержащих микотоксины. Профилактика микотоксинов.	4	2	
4.	Пищевые отравления невыясненной этиологии.	Пароксизмально-токсическая миоглобинурия (гаффская болезнь). Эпидемиология. Основные продукты питания вызывающие отравления. Профилактика и методика расследования отравлений невыясненной этиологии.	1	0	-
		Урловская (Кашина - Бека) болезнь. Эпидемиология. Основные продукты питания вызывающие отравления. Профилактика и методика расследования отравлений невыясненной этиологии.	1	0	

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Общие понятия о пищевых отравлениях	Нормативная документация, регламентирующая биологическую безопасность продуктов питания. Изучение системы управления безопасностью пищевых продуктов. Роль пищевых продуктов в возникновении заболеваний человека. питания при обнаружении в них микроорганизмов и их токсинов.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ) Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	8	3	-
		Эпидемиология пищевых отравлений. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Ветеринарно-	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ) Изучение материалов,	5,67	2	

		санитарная оценка продуктов	размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям			
2.	Пищевые токсикоинфекции	Сальмонеллез человека. Патогенность сальмонелл для человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Отчеты Роспотребнадзора об этиологии сальмонеллеза в РФ.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	12	8	-
		Классификация пищевых отравлений бактериальной природы. Данные регистраций и выявлений пищевой продукции с нарушениями санитарных норм.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	8	6	
		Методы профилактики со стороны ветеринарной службы и Роспотребнадзора РФ.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	6		
3.	Пищевые токсикозы	Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии по данным Роспотребнадзора.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4	6	-
		Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы и Роспотребнадзора РФ.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4		
		Жизнеспособность в пищевых продуктах грибов и их токсинов.. Эпидемиология пищевых микотоксикозов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов питания содержащих микотоксины. Профилактика микотоксинов.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	5		
4.	Пищевые отравления невыясненной этиологии	Профилактика и методика расследования отравлений невыясненной этиологии.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	13	7	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.
2. Санитарная микробиология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. Х. Волков, А. К. Галиуллин, А. И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с.

Дополнительная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 13.03.2022) — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	«Консультант»	http://www.consultant.ru	Режим доступа: свободный
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
5.	Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»	www.biblio-online.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	-	-	-
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
---	--------------	--	---	--

1.	Операционная система Windows 7 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-
2.	Офисные приложения Microsoft Office 2013 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-
3.	Система Консультант Плюс	ЗАО «Консультант Плюс», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301490/
4.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301425/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Пищевые токсикозы и токсикоинфекции» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лекционная аудитория № 4	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном
2.	Учебная аудитория № 305	Комплект специализированной мебели, учебная доска, ноутбук Asus, телевизор, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед -2 монокуляр, рН-метр – термометр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер ВН – 120, весы лабораторные, овоскоп
3.	Учебная аудитория № 306	Комплект специализированной мебели, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе, компьютер, телевизор, доска учебная, , экран, мультимедийный проектор, ноутбук Asus микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, рН – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер ВН – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминоскоп Филин
4.	Помещение для самостоятельной работы №406	Комплект специализированной мебели, комплект компьютерной техники, мультимедийный проектор, экран с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, библиотека, демонстрационный материал.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Пищевые токсикозы и токсикоинфекции»

специальность
36.03..01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
Бакалавриат

форма обучения: очная /очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачёт

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК-5			
Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их	Уметь в полном объеме определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Отлично	Высокий
	Уметь совершенствовать определять пригодность (непригодность) мяса,	Хорошо	Повышенный

соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности		
	Уметь частичноопределять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умениеопределять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-12			
Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о методиках проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о отборе проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний проведения лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь в полном объеме : пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствоваться пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение: пользоваться специальным	Неудовлетворительно	Не сформирован

	лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
ПК-18			
Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания правил работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о методиках проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления отребованиях к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний проведения лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Уметь в полном объеме пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать пользование лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Общие понятия о пищевых отравлениях	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК5 ПК-12

				ПК-18
2.	Пищевые токсикоинфекции	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-5 ПК-12 ПК-18
3.	Пищевые токсикозы	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК5 ПК-12 ПК-18
4.	Пищевые отравления невыясненной этиологии	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК5 ПК-12 ПК-18

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится в 8 семестре 4 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 28 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 87 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 41 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК-5;ПК12;ПК-18):

ОБЩИЕ ПОНЯТИЯ О ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЯХ

1. Кто осуществляет надзор за безопасностью пищевых продуктов?
2. Какие нормативные документы регламентируют показатели безопасности пищевых продуктов?
3. Для каких видов пищевых продуктов установлены обязательные гигиенические требования пищевой ценности?
4. Какие показатели необходимы для установления безопасности пищевых продуктов?
5. Контроль за какими группами микроорганизмов включен в гигиенические нормативы?
6. Какие микроорганизмы отнесены в группу санитарно-показательных?
7. Причины и источники эндогенного обсеменения мяса.
8. На какие группы делят пищевые болезни?
9. Что такое пищевая инфекция?
10. Что такое пищевое отравление?

ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ

1. Что такое токсикоинфекции?
2. Микроорганизмы, вызывающие токсикоинфекции, их характеристика.
3. Какие факторы оказывают влияние на степень обсеменения мяса?
4. В каких частях туши животного обнаруживаем микроорганизмы при эндогенном обсеменении?
5. Профилактика для уменьшения эндогенного бактериального загрязнения мяса?
6. Что такое экзогенное обсеменение продуктов питания?
7. От чего зависит степень экзогенного обсеменения продуктов питания?
8. Что является источниками экзогенного обсеменения продуктов питания?
9. Пути экзогенного и эндогенного обсеменения мяса сельскохозяйственных животных и птицы?
10. Что позволяет снизить обсеменение микроорганизмами продуктов питания?
11. Какие виды микроорганизмов относят к группе кишечных бактерий?
12. Что является источником сальмонелл?
13. Пути попадания сальмонелл в пищевые продукты?
14. Через какой период времени возникают клинические признаки сальмонеллеза у человека?

ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОЗЫ

1. Возбудитель ботулизма, его характеристика и устойчивость.
2. Что является этиологической причиной стафилококкового отравления у людей, характеристика возбудителя и устойчивость?
3. Чем отличаются патогенные стафилококки от непатогенных?
4. Кто является источником заражения стафилококками?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции(ПК-5;ПК-12;ПК-18):

1. Пищевые токсикозы вызывают следующие микроорганизмы:
 - а) стафилококки, стрептококки**
 - б) токсигенные грибки
 - в) оба ответа верны

2. На среде Эндо бактерии группы кишечная палочка образует колонии
 - а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком
 - б) красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском**
 - в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета

3. Реакцию агглютинации используют для
 - а) серологической типизации вида сальмонелл
 - б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл**
 - в) оба ответа верны

4. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах
 - а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба**
 - б) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия
 - в) туши и внутренние органы утилизируют

5. В лабораторию для бактериологического исследования направляют:
 - а) пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра
 - б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость**
 - в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость

6. К условно-патогенной микрофлоре относят:
 - а) бактерии группы кишечная палочка
 - б) бактерии рода Протея
 - в) оба ответа верны**

7. На МПА бациллы сибирской язвы растут в виде
 - а) серо-белых шероховатых колоний с бахромчатыми краями**
 - б) прозрачных бледных, нежно-розовых колоний
 - в) красно-фиолетовых колоний с металлическим блеском

8. Биохимические свойства бактерий рода кишечная палочка заключаются в способности
 - а) разлагать лактозу**
 - б) разжижать желатин
 - в) оба ответа верны

9. В лабораторию для бактериологического исследования направляют следующие внутренние органы:
 - а) селезенку, почку, головной мозг, содержимое ЖКТ
 - б) селезенку, сердце и часть легкого
 - в) селезенку, почку и долю печени с печеночным лимфоузлом и желчным пузырем**

10. При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах

- а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия
б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
в) оба ответа верны

11. Пищевые токсикоинфекции вызывают

- а) токсигенные грибки
б) сальмонеллы
в) оба ответа верны

12. К условно-патогенной микрофлоре относят:

- а) бактерии группы кишечной палочки**
б) стафилококки, стрептококки
в) сальмонеллы

13. Клиническая картина первичного сальмонеллеза животных характеризуется

- а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением**
б) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа
в) парезами, параличами, нарушением координации движений

14. Пищевые токсикозы это:

- а) заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином**
б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами
в) отравления не бактериальной этиологии

15. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

- а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания
б) в случае вынужденного убоя животных
в) оба ответа верны

16. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

- а) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов
б) при доставке мяса на рынок без клейма и сопроводительных документов
в) оба ответа верны

17. Бактерии рода Протея способны ферментировать

- а) лактозу**
б) мочевины
в) оба ответа верны

18. Клиническая картина ботулизма у животных характеризуется

- а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением
б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков
в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа

19. Для дифференциации бактерий группы кишечная палочка от сальмонелл используют среду:

- а) Плоскирева
б) Эндо
в) оба ответа верны

20. Пищевые токсикоинфекции вызывают

- а) условно-патогенная микрофлора
б) сальмонеллы
в) оба ответа верны

21. Пищевые токсикоинфекции это:

- а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности
б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами
в) оба ответа верны
22. Патологоанатомические изменения при сальмонеллезе:
а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфоденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения
б) катарально-геморрагическое воспаление ЖКТ, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения
в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефриты
23. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?
а) при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов
б) при доставке мяса на рынок с клеймом, но без сопроводительных документов
в) оба ответа верны
24. К условно-патогенной микрофлоре относятся:
а) стафилококки, стрептококки
б) сальмонеллы
в) бактерии группы кишечной палочки
25. Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это:
а) сальмонеллы
б) бактерии группы кишечной палочки
в) оба ответа верны
26. Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это:
а) *Bacillus cereus*
б) бактерии рода *Протея*
в) *Clostridium botulinum*
27. Патологоанатомические изменения при колибактериозе:
а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфоденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения
б) катарально-геморрагическое воспаление ЖКТ, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения
в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефриты
28. При какой степени свежести проводят бактериологическое исследование мяса?
а) свежее
б) сомнительной свежести
в) оба ответа верны
29. В лабораторию для бактериологического исследования направляют следующие внутренние органы:
а) селезенку, почку, головной мозг
б) селезенку, сердце и часть легкого
в) селезенку, почку и долю печени с печеночным лимфатическим узлом и желчным пузырем
30. Пищевые токсикозы вызывают:
а) сальмонеллы
б) Бактерии группы кишечной палочки
в) *Clostridium botulinum*

31. Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии:

- а) **множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов**
- б) пневмония, нефриты
- в) оба ответа верны

32. Пищевые токсикозы это:

- а) **заболевания, вызываемые энтерально действующим экзотоксином**
- б) заболевания вызываемые микроорганизмами и продуцируемым ими эндотоксинами
- в) отравления не бактериальной этиологии

33. Для биохимической типизации сальмонелл используют:

- а) элективную среду Эндо
- б) **большой пестрый ряд**
- в) оба ответа верны

34. Как поступают с продуктами убоя при выделении бактерий группы кишечной палочки только из внутренних органов?

- а) **внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия**
- б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
- в) внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений

36. Пищевые токсикоинфекции это:

- а) **заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности**
- б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами
- в) оба ответа верны

37. Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности

- а) образовывать сероводород
- б) **расщеплять лактозу**
- в) разлагать мочевины

38. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

- а) **при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов**
- б) при доставке мяса на рынок с клеймом, но без сопроводительных документов
- в) оба ответа верны

39. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении в них *Clostridium botulinum*?

- а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
- б) **внутренние органы и туши утилизируют**
- в) внутренние органы и туши уничтожают

40. К анаэробным микроорганизмам относят:

- а) *Clostridium botulinum*
- б) *Clostridium perfringens*
- в) **оба ответа верны**

41. В лабораторию для бактериологического исследования направляют:

- а) пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра
- б) **две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость**
- в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость

42. Как поступают с продуктами убоя при выделении бактерий группы кишечной палочки из мышечной ткани туш и внутренних органов?
- а) **внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия**
 - б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
 - в) оба ответа верны
43. Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это:
- а) **сальмонеллы**
 - б) бактерии группы кишечной палочки
 - в) оба ответа верны
44. При какой степени свежести проводят бактериологическое исследование мяса?
- а) сомнительной свежести
 - б) несвежее
 - в) **оба ответа верны**
45. Реакцию агглютинации используют для:
- а) серологической типизации вида сальмонелл
 - б) **подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл**
 - в) оба ответа верны
46. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?
- а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания
 - б) в случае вынужденного убоя животных
 - в) **оба ответа верны**
47. На среде Эндо бактерии группы кишечная палочка образует колонии:
- а) полупрозрачные, светло-розового цвета с голубоватым оттенком
 - б) **красно-фиолетового цвета с металлическим отблеском**
 - в) шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета
48. Для биохимической типизации сальмонелл используют:
- а) **элективную среду Эндо**
 - б) большой пестрый ряд
 - в) оба ответа верны
49. Пищевые токсикозы вызывают:
- а) сальмонеллы
 - б) Бактерии группы кишечной палочки
 - в) **Clostridium botulinum**
50. Патологоанатомические изменения при колибактериозе:
- а) **катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфоденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения**
 - б) катарально-геморрагическое воспаление ЖКТ, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения
 - в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефриты
51. Биохимическая типизация сальмонелл основана:
- а) **на их ферментативных свойствах**
 - б) на их антигенной структуре
 - в) на их морфологических особенностях
52. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах:

а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба

б) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия

в) туши и внутренние органы утилизируют

53. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания

б) в случае вынужденного убоя животных

в) оба ответа верны

54. Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности:

а) образовывать сероводород

б) расщеплять лактозу

в) разлагать мочевины

55. Среды длинного пестрого ряда состоят из:

а) сред Гисса с сахарами

б) сред с многоатомными спиртами

в) оба ответа верны

56. Пищевые токсикоинфекции это:

а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности

б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами

в) оба ответа верны

57. Биохимическая типизация сальмонелл основана:

а) на их ферментативных свойствах

б) на их антигенной структуре

в) на их морфологических особенностях

58. В лабораторию для бактериологического исследования направляют:

а) пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра

б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость

в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость

59. Пищевые токсикозы вызывают:

а) сальмонеллы

б) Бактерии группы кишечной палочки

в) Clostridium botulinum

60. Патологоанатомические изменения при колибактериозе:

а) катарально-геморрагический гастроэнтерит, серозно-геморрагический лимфоденит, дистрофия внутренних органов, признаки истощения

б) катарально-геморрагическое воспаление ЖКТ, кровоизлияния на серозных покровах, некрозы в печени, признаки истощения

в) геморрагический диатез, дистрофия паренхиматозных органов, пневмония, нефриты

61. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания

б) в случае вынужденного убоя животных

в) оба ответа верны

62. Грамотрицательные не подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это:

- а) сальмонеллы
- б) бактерии группы кишечной палочки**
- в) оба ответа верны

63. При обнаружении сальмонелл в мышечной ткани туши и внутренних органах:

- а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба**
- б) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия
- в) туши и внутренние органы утилизируют

64. Биохимические свойства бактерий группы кишечная палочка заключаются в способности:

- а) образовывать сероводород
- б) расщеплять лактозу**
- в) разлагать мочевины

65. Патологоанатомические изменения при диплококковой септицемии:

- а) множественные кровоизлияния в органах и тканях, дистрофия паренхиматозных органов**
- б) пневмония, нефриты
- в) оба ответа верны

66. Пищевые токсикоинфекции это:

- а) заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с эндотоксинами, продуцируемыми в результате их жизнедеятельности**
- б) заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами
- в) оба ответа верны

67. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?

- а) при подозрении на остропротекающие инфекционные заболевания
- б) в случае вынужденного убоя животных
- в) оба ответа верны**

68. Грамотрицательные подвижные палочки с закругленными концами, не образующие спор и капсул это:

- а) Bacillus cereus**
- б) бактерии рода Протея
- в) Clostridium botulinum

69. Биохимическая типизация сальмонелл основана:

- а) на их ферментативных свойствах**
- б) на их антигенных свойствах
- в) на их морфологических особенностях

70. Как поступают с продуктами убоя при обнаружении в них Clostridium botulinum?

- а) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
- б) внутренние органы и туши утилизируют**
- в) внутренние органы и туши уничтожают

71. В лабораторию для бактериологического исследования направляют:

- а) пробы мышц целым куском, массой не менее 200 г, взятых с места зареза, в области лопатки, в области бедра
- б) две пробы мышц от передней и задней конечности, лимфатические узлы, почку, селезенку, долю печени, трубчатую кость**
- в) две пробы мышц от передней и задней конечности, почку, селезенку, сердце, трубчатую кость

72. Биохимические свойства бактерий рода Протея заключаются в способности:

- а) образовывать сероводород**

- б) расщеплять лактозу
- в) разлагать мочевины

73. Клиническая картина ботулизма у животных характеризуется:

- а) высокой температурой, профузным поносом с кровью, нарастающим истощением
- б) слюнотечением, парезом нижней челюсти, нарушением координации движений, расширением зрачков**
- в) высокой температурой, кашлем, хрипами, истечениями из носа

74. При обнаружении стафилококков и стрептококков в мышечной ткани туши и внутренних органах:

- а) внутренние органы утилизируют, а туши перерабатывают на колбасные изделия**
- б) внутренние органы утилизируют, а туши обезвреживают проваркой или перерабатывают на мясные баночные консервы и мясные хлеба
- в) оба ответа верны

75. Реакцию агглютинации используют для:

- а) серологической типизации вида сальмонелл
- б) подтверждения принадлежности бактерий к роду сальмонелл**
- в) оба ответа верны

76. ДАЙТЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЮ «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»:

- а) острые или хронические заболевания, обусловленные употреблением пищи массивно обсемененной некоторыми видами микроорганизмов;**
- б) острые или хронические заболевания, вызванные употреблением пищи, содержащей токсичные химические вещества;
- в) заболевания, обусловленные неполноценным, несбалансированным питанием;
- г) заболевания, обусловленные употреблением продуктов с пониженной питательной ценностью;
- д) заболевания, вызванные нерациональным питанием.

77. КАКИЕ БАНОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЯВЛЯЮТСЯ ПРИЧИНОЙ БОТУЛИЗМА?

- а) мясные консервы промышленного производства;
- б) грибные консервы домашнего приготовления, герметично закатанные;**
- в) рыбные консервы;
- г) овощные консервы домашнего приготовления;
- д) компоты, соки.

78. УКАЖИТЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К МИКОТОКСИКОЗАМ:

- а) ботулизм;
- б) эрготизм;
- в) стафилококковый токсикоз;
- г) афлатоксикоз;**
- д) сальмонеллез.

79. КАКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПРОВОДЯТСЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ БОТУЛИЗМА?

- а) санитарно-просветительская работа;
- б) запрещение реализации мясных и рыбных изделий домашнего консервирования;**
- в) контроль за состоянием здоровья работников пищеблока;
- г) соблюдение сроков хранения и реализации продуктов питания;
- д) санитарная обработка продуктов питания и соблюдение режима стерилизации.

80. КАКИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ МОЖНО ОТНЕСТИ К ПИЩЕВЫМ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯМ?

- а) сальмонеллез;**
- б) ботулизм;
- в) эрготизм;
- г) отравления грибами;

д) отравления, вызванные условно патогенными микроорганизмами.

81. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ:

- а) **массовость;**
- б) длительный инкубационный период;
- в) острое начало;
- г) быстрое выздоровление;
- д) высокая летальность.

82. КАКИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОТНОСЯТСЯ К ПИЩЕВЫМ ТОКСИКОЗАМ?

- а) **ботулизм;**
- б) отравления ядовитыми грибами;
- в) сальмонеллез;
- г) эрготизм;
- д) отравление «пьяным хлебом».

83. ЧЕМ ХАРАКТЕРИЗУЮТСЯ СПОРЫ *CL. BOTULINUM*?

- а) **устойчивы к действию высокой температуры;**
- б) устойчивы к кислой среде;
- в) не устойчивы к действию высокой температуры;
- г) устойчивы к действию NaCl;
- д) устойчивы в щелочной среде.

84. КАКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПРОВОДЯТСЯ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВЫХ ИНТОКСИКАЦИЙ?

- а) соблюдение сроков реализации продуктов;
- б) изъятие бомбажных банок;
- в) **контроль за состоянием здоровья работников пищеблока;**
- г) соблюдение условий хранения продуктов;
- д) санитарно-просветительная работа среди населения.

85. УКАЖИТЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ОТРАВЛЕНИЯМ МИКРОБНОЙ ЭТИОЛОГИИ:

- а) **ботулизм;**
- б) афлатоксикоз;
- в) отравления ядовитыми растениями;
- г) отравления органами некоторых рыб;
- д) эрготизм.

86. С УПОТРЕБЛЕНИЕМ КАКИХ ПРОДУКТОВ ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНО ВОЗНИКНОВЕНИЕ СТАФИЛОКОККОВЫХ ТОКСИКОЗОВ?

- а) **молоко, молочные продукты;**
- б) кондитерские изделия с кремом;
- в) сырую овощи, фрукты;
- г) маринованные продукты ;
- д) мясо, мясопродукты.

87. ЧТО ОТНОСИТСЯ К ОСОБЕННОСТЯМ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ?

1. территориальная ограниченность;
2. длительный период выздоровления;
3. короткий инкубационный период;
4. поражение ЦНС;
5. **по виновному продукту можно предположить возбудителя заболевания.**

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)Вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК-5;ПК-12;ПК-18):

1. Понятие о пищевых болезнях. На какие группы их подразделяют. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых болезней людей.
2. Пищевая токсикоинфекция сальмонеллезной этиологии.
3. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода сальмонелл, устойчивость, их типизация.
4. Факторы передачи инфекционного агента сальмонеллеза. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
5. Механизм патогенеза действия сальмонеллезного токсина.
6. Вопросы профилактики и диагностики при сальмонеллезной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
7. Пищевая токсикоинфекция эшерихиозной этиологии.
8. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода эшерихий, устойчивость, их типизация.
9. Факторы передачи инфекционного агента эшерихиоза. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
10. Механизм патогенеза действия эшерихиозного токсина. Вопросы профилактики и диагностики при эшерихиозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
12. Пищевая токсикоинфекция протейной этиологии.
13. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода протей, устойчивость, их типизация.
14. Факторы передачи инфекционного агента протей. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
15. Механизм патогенеза действия протейного токсина.
16. Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
17. Пищевая токсикоинфекция иерсиниозной этиологии.
18. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода иерсиний, устойчивость, их типизация.
19. Факторы передачи инфекционного агента иерсиний. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
20. Механизм патогенеза действия иерсиниозного токсина.
21. Вопросы профилактики и диагностики при иерсиниозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
22. Пищевая токсикоинфекция кампилобактериозной этиологии.
23. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода кампилобактерий, устойчивость, их типизация.
24. Факторы передачи инфекционного агента кампилобактерий. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
25. Механизм патогенеза действия кампилобактериозного токсина.
26. Вопросы профилактики и диагностики при кампилобактериозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
27. Пищевой токсикоз – ботулизм.
28. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода клостридий, устойчивость, их типизация.
29. Факторы передачи инфекционного агента клостридий. Клинические признаки при

данной токсикоинфекции.

30. Механизм патогенеза действия токсина ботулизма.

31. Вопросы профилактики и диагностики при ботулизме. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

32. Пищевой токсикоз – кокковой этиологии.

33. Морфологические и культуральные свойства кокков, устойчивость, их типизация.

34. Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.

35. Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.

36. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

37. Пищевой токсикоз – бациллярной этиологии.

38. Морфологические и культуральные свойства бацилл, устойчивость, их типизация.

39. Факторы передачи инфекционного агента бациллярной этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.

40. Механизм патогенеза действия токсина бациллярной этиологии.

41. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе бациллярной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Пищевые токсикозы и токсикоинфекции»

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № ___ от «___» _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Ф.И. Василевич

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения