

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины «Пищевые токсикоинфекции»

#### 1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2017 г. № 982.

#### 2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

Индикаторы достижения компетенции: анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:* методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций.

*Умения:* проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций.

*Навык и (или) опыт деятельности:* выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Раздел 1. «Общие сведения о пищевых токсикоинфекциях». Раздел 2. «Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции». Раздел 3. «Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции». Раздел 4. «Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами».

#### 4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

**5. Разработчик:** доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии, кандидат сельскохозяйственных наук Гак Ю.М.