

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Пищевая токсикология»

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 использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК-1).

Индикаторы достижения компетенции: использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции (ОПК-1.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Умения: использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Навык и (или) опыт деятельности: использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1. «Классификация токсических веществ, загрязняющих продукты питания и продовольственное сырье. Основные параметры токсикометрии чужеродных веществ». Раздел 2. «Качество продуктов животноводства и обеспечение его контроля. Гигиеническое регламентирование ксенобиотиков химического и биологического происхождения в продовольственном сырье. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья». Раздел 3. «Микотоксины в пищевых продуктах. Профилактика алиментарных микотоксикозов. Санитарно-микологический анализ пищевых продуктов, как часть системы мер профилактики микотоксикозов». Раздел 4. «Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Использование соединений тяжелых металлов в ветеринарной медицине. Возможные пути контаминации пищевых продуктов». Раздел 5. «Загрязнение пищевых продуктов химиотерапевтическими веществами. Классификация химиотерапевтических средств, используемых в ветеринарной медицине. Возможные пути контаминации пищевых продуктов». Раздел 6. «Гормональные препараты, используемые в животноводстве и ветеринарии. Классификация. Возможные пути контаминации пищевых продуктов. Медико-биологические требования к содержанию ГП в продовольственном сырье и пищевых продуктах». Раздел 7. «Загрязнение пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Пестициды и инсектоакарициды. Токсикогигиеническая характеристика. Возможные пути контаминации». Раздел 8. «Загрязнение пищевых продуктов нитратами, нитритами, нитрозаминами. Загрязнения диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородам».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: доцент кафедры терапии и пропедевтики, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Алексеева Т.В.