

Аннотация рабочей программы дисциплины **«Пищевая токсикология»**

Целью освоения дисциплины «Пищевая токсикология» является формирование комплексных знаний об организационных, научных и методических основах по основным источникам загрязнения пищевого сырья и продуктов питания ксенобиотиками и контаминантами различного происхождения, а также рассмотрение основных путей снижения вредного воздействия токсичных веществ на организм человека.

Задачи дисциплины:

- освоение методов идентификации контаминантов в исследуемых объектах;
- использование нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания.

Содержание дисциплины

Предмет и задачи пищевой токсикологии, контроль качества продуктов животноводства

1. Классификация токсических веществ загрязняющих продукты питания и продовольственное сырье
2. Основные параметры токсикометрии чужеродных веществ
3. Гигиеническое регламентирование ксенобиотиков химического и биологического происхождения в продовольственном сырье
4. Нормативная документация, регламентирующая токсикологическую безопасность продуктов животноводства

Методы определения токсических веществ в объектах окружающей среды, тканях животных и продуктах животноводства

1. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья
2. Общая токсикологическая оценка пищевой и животноводческой продукции
3. Правила отбора, упаковки и пересылки проб патологического материала, кормов и пищевой продукции в лабораторию для химико-токсикологических исследований.
4. Химико-токсикологический анализ в ветеринарии.

Профилактика алиментарных микотоксикозов

1. Микотоксины в пищевых продуктах
2. Санитарно-микологический анализ пищевых продуктов, как часть системы мер профилактики микотоксикозов
3. Изучение методов идентификации и определения содержания микотоксинов в пищевых продуктах
4. Методы определения токсичности кормов.

Загрязнение пищевых продуктов соединениями тяжелых металлов

1. Использование соединений тяжелых металлов в ветеринарной медицине
2. Методы определения соединений тяжелых металлов в пищевых продуктах и продовольственном сырье (медь, свинец, железо, кадмий и др.)
3. Методы обнаружения соединений ртути в пищевых продуктах
4. Средства и способы фальсификации молока. Методы обнаружения фальсификации молока

Загрязнение пищевых продуктов химиотерапевтическими веществами.

1. Классификация химиотерапевтических средств используемых в ветеринарной медицине
2. Возможные пути контаминации пищевых продуктов
3. Изучение экспресс-метода определения антибиотиков в пищевых продуктах
4. Определение фальсификации меда

Загрязнение пищевых продуктов гормональными препаратами

1. Классификация гормональных препаратов используемых в ветеринарии

2. Возможные пути контаминации пищевых продуктов
3. Определение остаточных количеств гормональных препаратов в продуктах животноводства

Загрязнение пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

1. Пестициды и инсектоакарициды
2. Токсикогигиеническая характеристика и пути контаминации пищевых продуктов
3. Оценка мяса и других пищевых продуктов при отравлении животных ядохимикатами.

Загрязнение пищевых продуктов нитратами, нитритами, нитрозаминами

1. Определение нитратов и нитритов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
2. Определение нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

Загрязнения пищевых продуктов диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами

1. Возможные пути контаминации пищевых продуктов
2. Определение диоксинов и полициклических ароматических углеводородов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

Объем дисциплины 3 зачетные единицы.
Форма промежуточного контроля – зачет.