

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 ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

## Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.03.02

### «Пищевая токсикология»

для подготовки магистров по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Цель освоения дисциплины:** Изучение взаимодействия организма человека и химических факторов среды, оценка реальной опасности веществ, обоснование их минимально действующих и безопасных количеств, а также допустимых пределов риска с целью профилактики неблагоприятного влияния на здоровье человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Пищевая токсикология» (Б1.В.ДВ.03.02) является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки магистров 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 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 углубленном ознакомлении магистрантов с понятием пищевой токсикологии, как разделом профилактической токсикологии. Изучение проблемы степени опасности, мер и способов предотвращения и защиты от токсического воздействия химических веществ в окружающей человека среде.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся методов исследования и оценки безопасности пищевых продуктов, применения теоретических знаний в конкретных производственных условиях по предупреждению заболевания людей пищевыми болезнями и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении магистрантов с методами токсического действия, а также условий воздействия токсических веществ на организм, используемыми для решения проблем пищевой безопасности, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** Классификацию и характеристику ядов и вредных химических веществ, классификацию отравлений. Кумуляция и адаптация к воздействию химических соединений. Основы токсикокенетики и токсикодинамики. Пути поступления, распределения и выведения ядов из организма.

**Уметь:** Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, токсикологических исследований пищевых продуктов, как возможных источников пищевых болезней, отравлений и интоксикаций у человека.

**Владеть:** Навыками оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также основными направлениями профилактики пищевых отравлений.

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

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет.