

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Современные проблемы аналитической химии»

Цель преподавания дисциплины:

формирование знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания. Изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье и продуктах питания

Задачи изучения дисциплины:

- изучить возможные источники, компоненты, факторы, влияющие на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- рассмотреть и изучить метаболизм чужеродных соединений.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-3);

владением методами отбора материала, преподавания и основами управления процессом обучения в образовательных организациях высшего образования (ПК-7).

Разделы дисциплины:

- теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- опасности пищевых веществ;
- загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами, микотоксинами, гельментами, тяжелыми металлами, пестицидами;
- загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями;
- диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов;
- пищевые добавки;
- генетически модифицированные источники пищи.