| | |
|---|---|
| **Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою** | **1-G13-181-1-04 Екологічна безпека продуктів харчування Food environmental safety** |
| Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)* | Для усіх галузей знань |
| Кафедра | Кафедра харчових технологій *(КТХ)* |
| П.І.П. НПП *(за можливості)* | Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна |
| **Рівень ВО** | перший (бакалаврський) |
| Курс, семестр *(в якому буде викладатись)* | |
| **Мова викладання** | українська |
| **Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)[1]** | Не передбачено |
| **Чому це цікаво / треба вивчати** | Необхідно бути обізнаними в основних класах чужорідних речовин (у тому числі і потенційно небезпечних), шляхах їхнього надходження в продукти харчування; знати перетворення їх в ході метаболізму та дію на організм людини; вплив на тривалість і якість життя, а також методи дослідження продуктів харчування з метою визначення різних ксенобіотиків. |
| **Перелік тем з дисципліни** | Поняття та критерії екологічної безпеки харчових підприємств та харчових продуктів.<br>Методологічні особливості екологічної паспортизації харчових підприємств.<br>Вимоги екологічної безпеки до харчових виробництв та продукції на різних стадіях виробництва<br>Екологічна безпека атмосферного повітря на харчових виробництвах<br>Колообіг біогенних елементів. Трофічні ланцюги<br>Забруднювальні речовини в харчових продуктах та шляхи їх міграції<br>Вплив забруднюючих речовин на водні екосистеми. Джерела забруднення. Якість води. Нормативні показники якості води<br>Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Нормування якості продуктів харчування<br>Джерела забруднення ґрунтів та сільськогосподарської продукції<br>Забруднення нітратами харчових продуктів<br>Забруднення продовольчої сировини препаратами, застосовуваними у тваринництві<br>Забруднення харчових продуктів токсичними елементами (миш'як, алюміній, мідь, залізо, стронцій |
| **Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (*компетентність*)** | Отримані знання та навички стануть на користь для розробки безпечних харчових продуктів та технологій майбутнім фахівцям необхідно мати знання та практичні навички у питаннях уникнення харчової токсикології, порушення екології людини, пов'язаних із проблемами забруднення навколишнього середовища. При розробці інвестиційних проектів, особливо для країн Європи необхідно знати потенційні джерела забруднення |

| | |
|---|---|
| | продовольчої сировини, що переробляється в Україні та вміти позбавлятися від різних ксенобіотиків |
| **Очікувані результати навчання** | Прогнозувати наслідки впливу людини на навколишнє середовище; розрізняти корисні та некорисні продукти харчування; визначати кількість нітратів у овочах та фруктах; очищувати воду в домашніх умовах та на потужних підприємствах; визначати наявність шкідливих мікроорганізмів, пліснявих грибів, в продуктах харчування; проводити експертну оцінку різних технологій на предмет екологічності; розвивати мотивацію до безпечних умов праці. |
| **Інформаційне забезпечення** | 1. Чернушенко О.О. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологічна безпека харчувих продуктів» / О.О. Чернушенко,О.В. Саєвич, А.Г.Форісеєв, Н.В. Кондратюк. Д. : Ліра. 2020 р.58 с.<br>2. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричковська, А.П. Бєлінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с.<br>3. Димань Т.М., Т.Г. Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: Академія, 2011.520 с.<br>4. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Суми: Університетська книга, 2007. 440 с.<br>5. Основи експертизи продовольчих товарів : навчальний посібник для студентів вузів / В. Малигіна та ін. Київ: Кондор, 2009. 295 с. |
| Види навчальних занять *(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)* | Лекції, лабораторні заняття |
| **Вид семестрового контролю** | диференційований залік |
| Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів *(тільки для мовних та творчих дисциплін)* | Без обмежень |

Декан хімічного факультету *Світлана КОПТЄВА*