

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1у-13-100 Харчова токсикологія/ Food toxicology
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Кафедра біорізноманіття та екології
П.І.П. НПП (за можливості)	Бригадиренко Віктор Васильович
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	2-4 курси
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Наявність у слухачів базових знань з біології
Чому це цікаво/треба вивчати	Знання про токсикологічну дію забруднювачів харчових продуктів на організм людини важливі для вирішення проблем харчової алергії та дисбалансу компонентів їжі, з якими на сьогодні стикається кожна людина, а також для розуміння канцерогенної, мутагенної та тератогенної дії токсикантів.
Перелік тем з дисципліни	1. Ксенобіотики у продуктах харчування, класифікація токсикантів у раціоні людини. 2. Залежність «доза – ефект» у токсикології. 3. Важкі метали у раціоні людини, радіоізотопи, радіаційна безпека продуктів харчування. 4. Токсичні неметали, мікроелементи у раціоні людини. 5. Токсичні компоненти олій та жиромісних продуктів. 6. Мікотоксини, небезпека продуктів, забруднених пліснявою. 7. Токсичність пакування харчових продуктів, пластикових виробів, посуду. 8. Стійкі органічні забруднювачі (СОЗ) у харчовій продукції. 9. Антибіотики та антипаразитарні засоби у раціоні людини. 10. Гормони та стимулятори росту у харчовій продукції. 11. Гербіциди, фунгіциди, акарициди та інсектициди у раціоні людини. 12. Токсичні компоненти кондитерських виробів, харчові добавки у кондитерській промисловості. 13. Токсичні компоненти м'ясних та рибних виробів, харчові добавки у м'ясопереробній та рибній промисловості. 14. Токсичні компоненти молочних продуктів, харчові добавки у молочній продукції. 15. Кодекс Аліментаріус, міжнародні стандарти харчування. 16. Нормативні документи України, які рекомендують якість харчових продуктів і напоїв.

Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями <i>(компетентності)</i>	Навчитись у повсякденному житті мінімізувати негативний вплив харчових токсикантів, зменшити прояви харчової алергії та правильно харчуватись
Очікувані результати навчання	Знання про гігієнічні принципи використання харчових добавок, санітарні правила і норми по їх застосуванню. Дізнатись про методи аналізу для виявлення токсичних речовин в продуктах харчування, а також про збалансоване, повноцінне та адекватне харчування.
Інформаційне забезпечення	Презентації, лекції, тестові матеріали тощо
Види навчальних занять <i>(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)</i>	Лекції, практичні, семінарські заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів/ Мінімальна кількість здобувачів <i>(тільки для мовних, творчих дисциплін за необхідності)</i>	Не обмежена

Декан факультету

Олена СЕВЕРИНОВСЬКА