

Код та назва дисципліни	1-181-7 Екологічна безпека продуктів харчування
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Чернушенко Олена Олександрівна, доцентка кафедри харчових технологій, кандидатка хімічних наук, доцентка
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Фізична та колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Хімія та фізика високомолекулярних сполук», «Харчова хімія», «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, метрологія», «Аналіз харчових продуктів», «Водні ресурси України», «Хімія та фізика полімерних сполук», «Екологія», «Промислова мікробіологія»
Що буде вивчатися	Поняття та критерії екологічної безпеки харчових підприємств та харчових продуктів. Колообіг біогенних елементів. Джерела та шляхи потрапляння ксенобіотиків в організм людини. Антиаліментарні компоненти їжі. Нормування якості продуктів харчування та води. Джерела забруднення води, повітря, ґрунтів та вплив цього фактору на сільськогосподарську продукцію. Вимоги екологічної безпеки до продукції на різних стадіях виробництва. Методологічні особливості екологічної паспортизації харчових підприємств.
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.
Чому можна навчитися (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.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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
Інформаційне забезпечення	1. Закон України про екологічну експертизу. 2. Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів. / Затверджено наказом МОЗ України від 19.06.96 №173. 4. Запольський А.К., Українець А.І. Екологізація харчових виробництв: Підручник. – К.: Вища шк., 2005. – 423 с. 5. Конспект лекцій з дисципліни «Екологічна експертиза виробництва продовольчих товарів». Харків.: РВВ ХДУХТ. – 2007. – 67 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-