

Код та назва дисципліни	1у-13-92_Харчова токсикологія
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	Для усіх галузей знань
Кафедра (<i>вказати офіційний шифр</i>)	БЗЕ
П.І.П. НПП (<i>за можливості</i>)	Шульман Марія Володимирівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (<i>в якому буде викладатись</i>)	2-4 курс
Мова викладання	українська
Пререквізити (<i>передумови вивчення дисципліни</i>)	Немає
Що буде вивчатися	Ксенобіотики у продуктах харчування, шляхи їх потрапляння до цих продуктів, токсична дія, методи виявлення та запобігання отруєнням.
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.
Чого можна навчитися (<i>результати навчання</i>)	Отримати 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.
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
Інформаційне забезпечення	Презентації, лекції, тестові матеріали тощо
Види навчальних занять	Лекції, практичні, семінарські заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	60
Мінімальна кількість здобувачів	-