

Код та назва дисципліни	1у-13-100 Харчова токсикологія
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (азначати повну назву кафедри)	Кафедра зоології та екології
П.І.П. НПП (за можливості)	Бригадиренко Віктор Васильович
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись) ³	Курс: будь-який, Семестр: будь-який
Мова викладання	українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	Наявність у слухачів базових знань з біології
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 (результати навчання)	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 (компетентності)	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, лабораторні заняття тощо)	Лекції, практичні, семінарські заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів ⁵	Необмежена
Мінімальна кількість здобувачів ⁵ (тільки для мовних, творчих дисциплін за необхідності)	-