

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 <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	Для усіх галузей знань
Кафедра	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
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. Методологічні особливості екологічної паспортизації харчових підприємств. Вимоги екологічної безпеки до харчових виробництв та продукції на різних стадіях виробництва Екологічна безпека атмосферного повітря на харчових виробництвах Колообіг біогенних елементів. Трофічні ланцюги Забруднювальні речовини в харчових продуктах та шляхи їх міграції Вплив забруднюючих речовин на водні екосистеми. Джерела забруднення. Якість води. Нормативні показники якості води Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції. Нормування якості продуктів харчування Джерела забруднення ґрунтів та сільськогосподарської продукції Забруднення нітратами харчових продуктів Забруднення продовольчої сировини препаратами, застосовуваними у тваринництві 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 харчових продуктів» / О.О. Чернушенко, О.В. Саєвич, А.Г. Форісеєв, Н.В. Кондратюк. Д. : Ліра. 2020 р. 58 с. 2. Безпека харчових продуктів: антиліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. – Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с. 3. Димань Т.М., Т.Г. Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: Академія, 2011. 520 с. 4. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Суми: Університетська книга, 2007. 440 с. 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 КОПТЕВА