

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
6	2

1) Мета опанування дисципліни: одержання майбутніми магістрами знань з питань безпеки продуктів харчування та формування в них сучасного наукового світогляду в області харчової безпеки.

2) Завдання: надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини; ознайомлення із класифікацією шкідливих факторів навколишнього середовища, видами контамінації харчових продуктів і шляхами зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах; розгляд основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: сучасні уявлення про технологічні способи зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини з метою рішення проблем раціонального, лікувально-профілактичного та захисного харчування населення.

Застосування знань і розуміння: отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії підчас роботи з нормативною науково-технічною документацією; проведення оцінки небезпечних факторів та показників при запуску до виробництва нової харчової продукції; пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу

Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки

Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції

Тема 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях

Тема 4. Антихарчові компоненти

Тема 5. Природні токсичні компоненти

Тема 6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування

Тема 7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні

Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та технологічні основи зниження їх негативного впливу

Тема 8. Металеві забруднення та радіонукліди

Тема 9. Пестициди

Тема 10. Нітрати, нітроти та нітрозосполуки

Тема 11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні

Тема 12. Гормони та антибіотики

Тема 13. Генно-модифіковані організми

Тема 14. Соціальні токсиканти

Тема 15. Харчові добавки

5) Викладацький склад:

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСП, к.т.н.