

ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра рослинництва

Лектор Глушак З.І.

Семестр

8

Освітній ступінь

Бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС

3

Форма контролю

Залік

Аудиторні години

44 (14 год лекцій, 30 год практичних чи лабораторних)

Загальний опис дисципліни

Програма курсу «Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів» сприяє формуванню майбутніми фахівцями загального рівня компетентності щодо закономірностей взаємодії суспільства з навколишнім природним середовищем для забезпечення конструктивного природокористування, формування умінь та навичок оцінювати продовольчу сировину і харчові продукти щодо вмісту найбільш поширених забруднювачів.

Опанування студентами знань з даної дисципліни необхідне для свідомого вивчення інших споріднених дисциплін, які формують фахову підготовку висококваліфікованих спеціалістів з екології.

Теми лекцій:

Тема 1. Якість та безпечність продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 2. Наукові підходи до проблеми безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Тема 3. Забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів нітратами.

Тема 4. Забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини пестицидами.

Тема 5. Забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини важкими металами.

Тема 6. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка харчових продуктів.

Тема 7. Харчові добавки.

Теми занять:

(семінарських, практичних, лабораторних)

1. Вивчення основних принципів збалансованого та повноцінного харчування.
2. Ознайомлення з правовим регулюванням безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів (4 години)
3. Ознайомлення з процедурою вилучення неякісних і небезпечних харчових продуктів (4 години).
4. Вивчення нормативних документів щодо системи НАССР.
5. Шляхи забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів.

6. Ознайомлення з контролем за радіаційним забрудненням продовольчої сировини та харчових продуктів.
7. Ознайомлення з контролем за вмістом пестицидів.
8. Ознайомлення з контролем за вмістом нітратів
9. Ознайомлення з контролем за вмістом токсичних елементів.
10. Ознайомлення з контролем за генетично-модифікованими продуктами та їх використанням в Україні
11. Ознайомлення з класифікацією харчових добавок. Вивчення консервантів, антиоксидантів, регуляторів кислотності і лужності, емульгаторів
12. . Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування (4 години)