

# ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬНОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Кафедра агротехнологій та ґрунтознавства

|                                |                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <i>Лектор</i>                  | <i>Глушак З.І.</i>                                           |
| <i>Семестр</i>                 | <b>8</b>                                                     |
| <i>Освітній ступінь</i>        | <b>Бакалавр</b>                                              |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | <b>5</b>                                                     |
| <i>Форма контролю</i>          | <b>іспит</b>                                                 |
| <i>Аудиторні години</i>        | <b>66 (26 год лекцій, 40 год практичних чи лабораторних)</b> |

### 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)