

ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Факультет агротехнологій та природокористування Кафедра агротехнологій та ґрунтознавства

Лектор	Глупак З. І.
Семестр	8
Освітній ступінь	Бакалавр
Кількість кредитів ЄКТС	5,0
Форма контролю	Залік
Аудиторні години	60 (30 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
3. Ознайомлення з процедурою вилучення неякісних і небезпечних харчових продуктів
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