

## Анотація дисципліни вибіркової

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Безпека харчових продуктів</b>
<b>Викладач</b>	Недашківська Наталія Володимирівна кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	4 курс, 7 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Біолого-технологічний факультет
<b>Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Біотехнологія» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;  ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;  СК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;  СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;  СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>Результатом навчання з дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв</li> <li>● Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини і харчових продуктів у результаті термічної обробки.</li> <li>● Знати хімічну природу, структуру, біологічну, енергетичну та харчову цінність продуктів харчування.</li> <li>● Знати основні функціональні та фізико-хімічні властивості сировини тваринного та рослинного походження, чинники, які на неї впливають, зміни, які відбуваються під час її зберігання, транспортування, охолодження, нагрівання.</li> <li>● Знати наслідки недостатності і надлишку основних нутрієнтів у раціонах для здоров'я людини.</li> <li>● Вміти впроваджувати нові технології у виробничий процес.</li> <li>● Знати і впроваджувати систему управління якістю та безпечністю молочних та м'ясних продуктів.</li> <li>● Вміти забезпечити вимоги контролю якості і безпечності сировини і готової продукції.</li> </ul>

## Опис дисципліни

**Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни**

Вибіркова навчальна дисципліна «Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини» базується на знаннях таких дисциплін, як: «Хімія», «Біохімія», «Харчові біотехнології», «Загальна біотехнологія», вивчених на попередніх курсах.

**Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися**

30 студентів

**Теми аудиторних занять**

### Теми лекцій

Тема 1. Академічна доброчесність. Забруднювальні речовини в харчових продуктах і шляхи їх міграції.

Тема 2. Екологія харчових продуктів. Токсикометрія харчових добавок.

Тема 3. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні.

Тема 4. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами, нітратами, нітритами, нітрозосполуками, важкими металами, пестицидами та їх вплив на організм людини.

Тема 5. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів.

Тема 6. Мікотоксини, антибіотики та гормональні препарати у продуктах тваринного та рослинного походження.

Тема 7. Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції

### Теми практичних занять

1. Коротка інструкція з правил техніки безпеки під час роботи у лабораторії. Вплив на здоров'я людини неякісних та небезпечних харчових продуктів.
2. Безпечність використання технологічних добавок у виробництві харчових продуктів.
3. Визначення фальсифікації харчових продуктів.
4. Шляхи зниження кількості радіонуклідів та важких металів у харчових продуктах.
5. Вплив технологічної обробки на вміст нітратів у харчових продуктах. Нітрузоаміни у харчових продуктах та шляхи зниження їх рівня в раціонах.
6. Харчове токсикологічне оцінювання продукції із генетичномодифікованих джерел.
7. Визначення залишкових кількостей антибіотиків, гормонів, мікотоксинів у продуктах тваринного та рослинного походження.

**Мова викладання**

Українська