

**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ  
ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

для здобувачів вищої освіти ступеню «бакалавр»  
зі спеціальності 101 «Екологія»

Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів – важливий фактор, що визначає здоров'я людини.

*Метою вивчення дисципліни «Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів» є ознайомити студентів із забрудненнями харчових продуктів та продовольчої сировини, харчовими добавками, дослідження впливу забруднювачів на безпеку харчових продуктів та методами досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.*

*Завдання дисципліни є:*

- навчити студентів проводити, що впливають на якість харчової продукції;
- набути практичних навичок користування нормативними документами;
- засвоїти основи та принципи системи управління безпечністю харчових продуктів;
- вивчення впливу харчових добавок на безпеку продуктів.

*По закінченні навчання з дисципліни студент повинен знати:*

- речовини, що входять до складу харчових продуктів;
- шляхи забруднення різними поллютантами;
- основні забруднюючі речовини;
- основні джерела забруднення довкілля, їх вплив на забруднення продовольчої сировини.

*Унаслідок вивчення дисципліни студенти повинні вміти:*

- застосовувати отримані знання при розробці та впровадженні системи забезпечення якості та безпеки сировини та готової продукції;
- враховувати граничнодопустимі концентрації шкідливих речовин при розробці нормативно-технологічної документації (ТУ, технологічної документації тощо);
- виявлення механізмів акумуляції та трансформації забруднюючих речовин в продовольчій сировині і харчових продуктах;
- складати прогнози та аналізувати ймовірність міграції забруднюючих речовин при виробництві продовольчої сировини в районах антропогенного навантаження на довкілля;
- прослідковувати динаміки вмісту окремих поллютантів в харчових продуктах в наслідок порушення технологічних норм переробки продовольчої сировини.

Основними формами викладання навчального матеріалу з дисципліни «ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» є лекції, практичні заняття та самостійна робота здобувачів вищої освіти.

Вид підсумкового контролю – залік/іспит.