

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ
«ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ
ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

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

«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;
- прослідкувати динаміки вмісту окремих поллютантів в харчових продуктах в наслідок порушення технологічних норм переробки продовольчої сировини.