



ТОКСИКОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Метою дисципліни є освоєння основ харчової токсикології, токсикологічних дій відомих забруднювачів харчових продуктів на організм людини та його інтоксикацію бактеріями та вірусами, забруднення харчових продуктів природними токсикантами, токсикології харчових добавок, проблеми харчової алергії та дисбалансу компонентів їжі..

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- прагнення до збереження навколишнього середовища;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів;
- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;
- здатність до аналізу та ефективного застосовувати вітчизняних та європейських підходів в управлінні якістю та безпечністю на різних етапах виробництва харчових продуктів, здійснювати експертизу виробництва, проводити гармонізацію нормативних документів та оцінку відповідності систем.

Програмні результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

- знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини
- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти;
- здійснювати комплексне оцінювання сировини і допоміжних матеріалів під час переробки продукції агропромислового комплексу до харчових продуктів.

Зміст дисципліни:

Предмет токсикології продуктів харчування.

Механізми поширення токсикантів в організмі людини.

Токсикологія нітратів та нітритів.

Токсикологія важких металів.

Токсикологія радіонуклідів.

Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів.

Токсикологія харчових продуктів, забруднених бактеріями.

Забруднення продуктів харчування та питної води вірусами.

Токсикологія харчових добавок.

Харчова алергія. Харчові алергени.

Токсикологічні ризики споживання ГМО-продуктів.

Природні токсини у продуктах харчування.

Шкідливі наслідки дисбалансу компонентів їжі. Холестерол. Атеросклероз.

Токсикологія алкалоїдів чаю та кави.