

ЕКОБЕЗПЕКА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



**Спеціальності: 101 «Екологія»,
183 «Технології захисту навколишнього середовища»
Для здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня**



ВИКЛАДАЧ:

Дюдяєва Ольга Анатоліївна,
старший викладач кафедри екології
та сталого розвитку
імені професора Ю.В.Пилипенка,
експерт з питань експорту
вітчизняної продукції до країн ЄС



- **Безпечність харчової продукції** формується на всіх стадіях “харчового ланцюга”: сільськогосподарське виробництво, переробка та зберігання сировини, виробництво, пакування та маркування готової продукції із дотриманням законодавчих та нормативних вимог щодо умов зберігання, транспортування, поводження з відходами виробництва та пакувань, гарантуючи безпеку та якість продукції, від яких залежить здоров’я населення та стан навколишнього середовища

Метою вивчення дисципліни – є набуття студентами теоретичних та практичних знань з питань екологічної безпеки та якості сільськогосподарської сировини та продовольчої продукції (ознайомлення із забрудненнями харчових продуктів та продовольчої сировини, харчовими добавками, наслідками впливу забруднювачів на безпеку харчових продуктів та якість навколишнього середовища), шляхами досягнення екологічної чистоти харчових продуктів.



Завданнями дисципліни є :

- ознайомити студентів із поняттям “екологічна безпека” продовольчої сировини та харчової продукції;
- вивчити принципи державної політики в галузі безпечності продовольчої сировини та харчової продукції;
- навчити студентів визначати фактори, що впливають на безпечність та якість продовольчої сировини та харчової продукції;
- ознайомитись із наслідками впливу харчових добавок на безпеку продуктів;
- розглянути ризики та небезпеки, що пов'язані з продовольчою сировиною та харчовою продукцією, для навколишнього середовища;
- засвоїти основи та принципи системи управління безпечністю харчових продуктів на основі НАССР.

Результати вивчення дисципліни:

знати:

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

вміти:

- вміти працювати з нормативно-правовими актами та технологічною документацією;
- застосовувати отримані знання при розробці та впровадженні системи безпеки харчової продукції на основі НАССР;
- аналізувати ймовірність акумуляції та трансформації забруднюючих речовин при виробництві та використанні продовольчої сировини та харчової продукції, в тому числі антропогенного навантаження на довкілля;
- аналізувати динаміку вмісту окремих політантів у харчових продуктах внаслідок порушення технологічних процесів.