

ТОКСИКОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин імені В.П. Коваленка
Біолого-технологічний факультет

Семестр	8
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4,0
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: отримання потрібних знань про основні токсичні речовини, які містяться у продуктах харчування; джерела та шляхи їх надходження в сировину та продукти; метаболізм токсичних речовин та його наслідки для організму людини; чинники, що впливають на вміст токсичних речовин.

Завданням: вивчення основних груп токсичних речовин які можуть потрапити у організм через харчові продукти, шляхи їх проникнення в організм, механізмів всмоктування і зв'язок з їх фізичними і хімічними властивостями, а також вивчити особливості аналізу різних груп харчових продуктів залежно від їх природи і хімічних властивостей отруйних речовин.

Знати теоретичні основи харчової токсикології, токсикологічну дію відомих забруднювачів харчових продуктів на організм людини та його інтоксикацію бактеріями та вірусами, забруднення харчових продуктів природними токсикантами, токсикологію харчових добавок; канцерогенні, мутагенні та тератогенні дії токсикантів, проблем харчової алергії та дисбалансу компонентів їжі.

Вміти аналізувати харчові продукти, забруднені важкими металами та радіонуклідами; аналізувати харчові продукти, забруднені антибіотиками та гормональними препаратами; аналізувати харчові продукти, забруднені мікотоксинами; аналізувати харчові продукти, забруднені мікроорганізмами.

Загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; застосовувати знання у практичних ситуаціях; проведення досліджень на відповідному рівні; приймати обґрунтовані рішення; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності: здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів загалом та безпечності харчових продуктів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства; застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності; досліджувати харчові продукти органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості; застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

Програмні результати навчання: знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів для визначення їх безпечності та якості; уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

Зміст за темами

1. Історія виникнення та становлення токсикології
2. Шляхи проникнення токсикантів в організм людини
3. Токсикологія пестицидів
4. Токсикологія важких металів та радіонуклідів
5. Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів
6. Токсикологія харчових продуктів, забруднених мікроорганізмами
7. Токсикологія харчових добавок