

## Презентація курсу «Аналіз токсичних речовин в харчових продуктах»



**Метою** викладання навчальної дисципліни «Аналіз токсичних речовин в харчових продуктах» є формування уявлення про основні токсичні речовини продуктів харчування, джерела та шляхи їх надходження в сировину та продукти, чинники, що впливають на вміст токсичних речовин та фізико-хімічні методи аналізу визначення вмісту цих речовин у продуктах харчування.

**Основними завданнями** вивчення дисципліни «Аналіз токсичних речовин в харчових продуктах» є:

- вивчення теоретичних основ аналізу харчових продуктів на вміст токсичних речовин ;
- застосування знань для рішення практичних завдань по оптимізації методик аналізу ;
- освоєння основних понять з питань сучасних напрямків створення безпеки харчових продуктів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання (**компетентностей**):

- усвідомлювати принципи державного регулювання щодо безпеки харчових продуктів;
- знати загальну характеристику небезпечних речовин у продуктах харчування;
- розуміти сучасні напрями забезпечення безпеки харчових продуктів;
- визначати основні джерела забруднення та шляхи надходження токсичних речовин у продукти харчування;
- – знати загальні та специфічні методи дослідження вмісту токсичних речовин у харчових продуктах;

- – вміти оптимізувати вибір методики для визначення вмісту токсичних речовин в сировині та продуктах харчування;
- – використовувати знання для вирішення теоретичних та практичних завдань щодо безпеки харчування;

### Міждисциплінарні зв'язки.

Засвоєння навчального матеріалу курсу «Аналіз токсичних речовин у харчових продуктах» базується на знаннях, отриманих студентами під час здобуття освітнього ступеня бакалавра, зокрема при вивченні дисциплін «Неорганічна хімія», «Аналітична хімія», «Органічна хімія», «Шкідливі речовини та їх утилізація», «Основи токсикології», «Екотехнологія», «Хімічний захист рослин», «Хімія харчових добавок та вітамінів», ВП «Хімія харчових продуктів».

Вивчення курсу «Аналіз токсичних речовин у харчових продуктах» сприятиме подальшому засвоєнню таких дисциплін: 1. Аналіз якості харчових продуктів: знання про токсичні речовини, що можуть потрапляти до харчових продуктів. 2. Методи виділення та ідентифікації: знання про методи ідентифікації токсичних речовин. 3. Засоби знешкодження токсичних речовин: знання про токсичні речовини, що містяться у харчових продуктах, і методи їх аналізу.

УВАГА!



**Визначення токсичних елементів в зерні методом атомної спектроскопії**

URL: <https://apk.hlr.ua/obektyi-isledovaniya/zerno/toksichnyie-elementyi/>

## **Токсикологічні критерії безпеки харчових продуктів**

URL: <https://www.foodsafely.org/uk/standartlar/toksikolojik-gida-guvenlik-kriterleri/>