

## Екологічна безпека продуктів харчування

Вибіркова навчальна дисципліна для бакалаврів спеціальності 101 Екологія  
кафедра екології: <https://bioweb.lnu.edu.ua/department/ecology>

Кількість годин: 120 (лекції – 32 год; практичні заняття – 16 год).

Форма контролю: Залік

Викладач: професор кафедри екології Антоняк Г.Л.

### Анотація

Курс розроблено таким чином, щоб надати студентам знання про екологічні аспекти харчування людини, екологічні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів, особливості харчування людей в умовах забруднення навколишнього середовища, способи профілактики харчових отруєнь. Студенти набудуть знань щодо джерел забруднення продуктів харчування та продовольчої сировини шкідливими речовинами; впливу на організм людини основних груп поллютантів, які надходять з їжею та питною водою (важкі метали, нітрати, органічні ксенобіотики, радіонукліди); способів запобігання хімічному й біологічному забрудненню харчових продуктів та розвитку захворювань. Після завершення курсу студенти набудуть уміння аналізувати основні принципи та вимоги до безпеки продуктів харчування, вплив поллютантів довкілля на якість харчових продуктів; застосовувати набуті знання для упередження надходження в організм людини шкідливих речовин, природних токсинів і патогенних мікроорганізмів; брати участь у розробці рекомендацій щодо важливості раціонального та безпечного харчування для здоров'я і працездатності людини.

### Література

1. Закон України: Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Відомості Верховної Ради України. 1998, № 19, ст. 98. Редакція від 26.10.2023.
2. Крайнюков О.М., Некос А.Н., Білецька Я.О. Екологічна безпека продуктів харчування: навчальний посібник. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023. 120с.
3. Савчук Є., Мальчевська К., Прокіна А. Стан екологічної безпеки продуктів харчування в Україні. Scientific Collection «InterConf». 2023, N 156. 484–487.
4. Бужанська М. В. Екологічна безпека харчових продуктів. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. 2020. № 23. С. 187–191.

5. Букалова Н.В., Богатко Н.М., Приліпко Т.М. Проблеми екологічної безпечності харчових продуктів в Україні. «Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я». 1-2 червня 2023. С. 10–11.
6. Антоняк Г.Л., Влізло В.В., Іскра Р.Я. та ін. Кальцій в організмі людини і тварин. Монографія. К., 2019. 248 с.
7. Некос А. Н.Шуліка Б. О.Мальчук О. В. Екологічна безпека та якість рослинних продуктів харчування (на прикладі винограду). Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна серія «Екологія», 2020, вип. 22. С. 32 - 42.
8. Чепелюк О.О. Єщенко О.А., Доломакін Ю.Ю. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник. Київ: НУХТ, 2017. 311 с.
9. Бондар, О.І., Новосельська Л.П., Іващенко Т.Г. Основи біологічної безпеки (екологічна складова): навч. посібник / під заг. ред. Г. Г. Шматкова. Херсон: Грінь Д.С., 2016. 372 с.
10. Пирог Т.П., Антонюк М.М., Скроцька О.І., Кігель Н.В. Харчова біотехнологія: підручник. Київ: Ліра-К, 2016. 408 с.
11. Молнар Д.І., Соскіда І.М. Безпека продуктів харчування. Економіка і суцільство. 2016. Вип. 6. С. 266–271.
12. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: Академія, 2011. 520 с.
13. Єрмолаєва Т.В. До питання про екологічну безпеку харчових продуктів: небезпеки сучасності. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Право», 2016 (22), 141–144.
14. Антоняк Г.Л., Влізло В.В. Біохімічна та геохімічна роль йоду. Львів: ЛНУ ім. І. Франка, 2013. 392 с.
15. Снітинський В.В., Хірівський П.Р., Гнатів П.С., Антоняк Г.Л. та ін. Екотоксикологія. Херсон: Олді-плюс, 2011. 300 с.
16. Шевченко Р.І., Крестінков І.С., Обухова А.С. Екологічна безпека харчових продуктів: визначення поняття. Харчова наука і технологія. 2015. № 1. С. 65–70.
17. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н., Димитрієвич Л. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2007. 440 с.