**Екологічна безпека продуктів харчування**

**Мета -** вивчення сучасних напрямків харчової токсикології, глобальної екології, пов'язаних із проблемами забруднення навколишнього середовища, що є потенційним джерелом забруднення продовольчої сировини й продуктів харчування, і інструментальних можливостей хіміко-екологічного аналізу, що дозволяє проводить експертну оцінку якості продовольчої сировини й продуктів харчування й контроль вмісту в них різних ксенобіотиків.

**Завдання -** сформувати знання та вміння, необхідні майбутньому фахівцеві у галузі екологічної безпеки продуктів харчування, який повинен володіти знаннями про хімічний склад харчової сировини, а також про хімічні та біохімічні перетворення, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування, до вирішення основної задачі – забезпечення населення продукцією, що відповідає за складом потребам організму в харчових речовинах та захисних компонентах.

**Ecological safety of foodstuffs**

**The aim** of the course is to study modern directions in food toxicology, global ecology, related to problems with environmental pollution (environmental pollution can cause pollution of foodstuffs and raw food), instrumental basics of chemical-environmental analysis, which allows to perform expert assessment of food and raw food quality and control content of xenobiotics.

**The task**  of the course is to develop knowledge and skills necessary for future specialist on environmental safety of foodstuffs. Specialist should have knowledge on chemical composition of raw food, chemical and bio-chemical transformations during the storage and treatment because the key aim is to provide safety foodstuffs to citizens.