

Центральноукраїнський державний педагогічний університет
імені Володимира Винниченка

Кафедра природничих наук та методики їх навчання

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри

Подопригора Н.В.

«27»серпня2021 року



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ВПП 2.05 Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів

Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка

(освітньо-професійна програма)

Спеціальність: 014 «Середня освіта (Природничі науки)»

Освітня програма «Середня освіта (Природничі науки)»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

природничо-географічний факультет

денна форма навчання

Робоча програма з дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» для студентів:

Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка

(освітньо-професійна програма)

Спеціальність: 014 «Середня освіта (Природничі науки)»

Освітня програма «Середня освіта (Природничі науки)»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

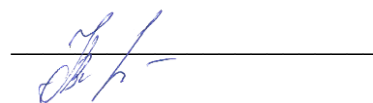
Розробники: доцент кафедри природничих наук та методик їхнього навчання, кандидат хімічних наук Бохан Ю.В.

Робочу програму схвалено на засіданні
кафедри природничих наук та методик їхнього навчання
Протокол від «27» серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри природничих наук та методик їхнього навчання

Подопригора Н.В.

(підпис)



(прізвище та ініціали)

1. ОПИС ПРЕДМЕТА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<i>Найменування показників</i>	<i>Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</i>	<i>Характеристика навчальної дисципліни</i>
		<i>денна форма навчання</i>
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка (освітньо-професійна програма)	Варіативна
	Спеціальність: 014 Середня освіта	
Модулів – 2	Предметна спеціальність: 014.15 Середня освіта (Природничі науки)	Рік підготовки:
Змістових модулів – 3		2
Індивідуальне навчальне завдання – 0		Семестр
Загальна кількість годин – 150		4
		Лекції
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 год. самостійної роботи студента – 4 год.	Рівень вищої освіти: перший(бакалаврський)	26 год.
		Практичні, семінарські
		20 год.
		Лабораторні заняття
		0 год.
		Консультації
		4 год.
		Самостійна робота
		100 год.
Індивідуальні завдання: 0 год.		
Вид контролю: <i>залік</i>		

Примітка.

При цьому аудиторні години складають – 33,3 %, а самостійної та індивідуальної роботи – 66,7 %

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Пропонована робоча програма складена у відповідності до вимог Концепції освітньої діяльності та освітньо-професійної програми за спеціальністю 014 Середня освіта, предметна спеціальність: 014.05 Середня освіта (Природничі науки) на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

Будь-який справжній природознавець, який віддає життя служінню цій галузі науки, стикається з великою кількістю отруйних речовин як штучного, так і природного походження. Майбутній вчитель природничих наук, проводячи лабораторний дослід, або екскурсію на природу з учнями має знати про можливі отруєння та попереджувати їх. Саме тому, важливе місце серед дисциплін природничого циклу актуальною залишається токсикологія.

Токсикологія (від грец. *toxicon* – отрута й *logos* – навчання) – наука, що вивчає закони взаємодії живого організму й отрути. У ролі останнього може виявитися практично будь-яка хімічна сполука, що потрапила в організм у кількості, здатній викликати порушення життєво важливих функцій і створити небезпеку для життя. Токсичність речовини тим більша, чим менша його кількість (доза) викликає розлади життєдіяльності організму.

Припускаючи цю універсальну властивість хімічних речовин, знаменитий лікар стародавності Парацельс вважав, що “Усе є отрутою й ніщо не позбавлене отруйності”. З іншого боку, давно відомо, що багато хімічних речовин, прийняті усередину в оптимальній дозі, призводять до відновлення порушених якою-небудь хворобою функцій організму й тим самим проявляють лікувальні властивості. Багато речовин є складовою частиною живого організму (білки, жири, вуглеводи та ін.), тому для прояву їхніх токсичних властивостей потрібні особливі умови. Частіше токсичну дію викликають далекі живому організму речовини, які одержали назву “ксенобіотики” (від грец. *xenos* – чужий). Деякі речовини, перебуваючи в певній кількості й стані в середовищі перебування або внутрішньому середовищі організму людини й тварин, становлять обов’язкову умову їхнього існування, наприклад мікроелементи (срібло, кадмій, літій, кобальт та ін.).

Вивчення навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб’єктів» це спосіб навчитися розуміти різні механізми токсичності і, як оцінювати ризик для здоров’я при використанні хімічних речовин у нашому повсякденному житті. Знання і професійна підготовка в токсикології харчових продуктів та екооб’єктів дасть студентам можливість отримання студентами потрібних знань про основні токсичні речовини, які містяться у продуктах харчування; джерела та шляхи їх надходження в сировину та отримані з неї продукти; метаболізм токсичних речовин та його наслідки для організму людини; чинники, що впливають на вміст токсичних речовин та внести внесок у майбутнє з безпечного і сталого використання хімічних речовин, пестицидів та лікарських препаратів.

2.1. *Метою вивчення* навчальної дисципліни є оволодіння студентами знань з основних розділів токсикологічної хімії харчових продуктів та екооб’єктів (знання про особливості, закономірності та тенденції сучасної токсикології; необхідні знання з основ токсикології, яка поєднує проблеми токсикології промислових, сільськогосподарських і харчових отрут, токсикології хімічних забрудників атмосферного повітря, води, ґрунту, рослин і тварин; вплив токсичних речовин на навколишнє середовище та здоров’я людей) та формування професійних компетенцій бакалаврів, які необхідні майбутнім вчителям при виконанні сучасних фізико-хімічних досліджень щодо вирішення аналітичних задач токсикологічного характеру.

2.2. *Основними завданнями* вивчення навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб’єктів» є поглиблене вивчення впливу токсичних речовин на людину, допустимі хімічні навантаження на людину, патологічні зміни в організмі, які вони викликають, методів їх попередження і лікування; забезпечення практичного застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження деяких

токсикологічних показників товарів продовольчої та непродовольчої групи; підготовка студентів до більш поглибленого вивчення спеціальних хімічних дисциплін, виконання науково-дослідних, курсових та кваліфікаційних робіт.

2.3. *Предметом вивчення* навчальної дисципліни є сучасні методи хімічного аналізу, що застосовуються для проведення теоретичних та експериментальних досліджень при вирішенні аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів в межах технічних можливостей приладів хімічної лабораторії та практичні аспекти застосування токсикологічних знань у сфері медицини, сільського господарства, екології та біотехнології стосовно надання у разі необхідності першої невідкладної допомоги при токсикологічних отруєннях й використання отриманих знань на практиці для збереження здоров'я людини.

2.4. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти *повинні знати*:

- основні поняття і закони токсикологічної хімії, основні параметри токсикометрії;
- мати уявлення про ксенобіотики природного та антропогенного походження, які становлять потенційну небезпеку для людини, що викликають побутові, професійні, хронічні та гострі отруєння;
- класифікацію отрут, фізико-хімічні і токсикологічні властивості найбільш розповсюджених хімічних речовин;
- механізми токсичності та закономірності розвитку токсичних процесів, гігієнічні нормативи;
- джерела і шляхи надходження токсичних речовин до організму;
- мати уявлення про абсорбцію, розподіл, механізми дії токсичних речовин, біотрансформацію та виведення токсичних речовин із організму, основні закономірності дії шкідливих речовин на живі системи;
- умови, що впливають на характер і силу їх токсичної дії,
- знати загальні принципи комплексної детоксикації організму людини після гострих отруєнь, антидотні засоби;
- принципи біотрансформації токсичних речовин в організмі, реакції вторинного метаболізму;
- методи якісного і кількісного визначення токсичних речовин різного походження, основні механізми токсичності;
- закономірності розвитку токсичних процесів;
- принципи моніторингу, оцінки стану природного середовища і охорони живої природи, теоретичні аспекти молекулярної, екологічної і промислової токсикології токсикокинезики, токсикодинамики і токсикометрії.
- сформулювати навички планування хімічного експерименту, з метою вибору найбільш раціонального методу хімічного аналізу для вирішення конкретного аналітичного завдання вирішення аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів в межах технічних можливостей приладів хімічної (токсикологічної) лабораторії, розробки плану дослідження та виконання експерименту.

Студенти *повинні вміти*:

- користуватися теоретичною, законодавчою і нормативною документацією з питань токсикологічної хімії харчових продуктів та екооб'єктів;
- вирішувати практичні завдання на комбіновану, комплексну, поєднану дію промислових та побутових отрут;
- застосовувати в вирішенні поставлених цілей параметри токсикометрії шкідливих речовин, пороги та зони одноразової, хронічної і специфічної дії;
- використовувати гігієнічне нормування речовин, класифікувати отрути за мірою токсичності і небезпеки;

- розробляти заходи щодо захисту тих, що працюють зі шкідливими речовинами, розробляти та впроваджувати безпечні і ресурсозберігаючі технології при виконанні професійних обов'язків ;
- використовуючи отримані знання з курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» надавати у разі необхідності першу невідкладну допомогу потерпілим;
- використовуючи отримані знання з курсу Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» бути готовим до вирішення аналітичної задачі токсикологічного характеру та використовуючи методи якісного та кількісного аналізу вміти виявити токсиканти в межах технічних можливостей приладів хімічної (токсикологічної) лабораторії;
- складати схему проведення пробоподготовки традиційних і нетрадиційних біооб'єктів при дослідженні на вміст токсичних речовин;
- складати схему дослідження на вміст токсичних речовин при використанні і комбінації різних аналітичних методів;
- інтерпретувати результати хіміко-токсикологічного аналізу по сукупності результатів різних методів дослідження;
- документувати проведення експертних і лабораторних досліджень; складати акт хіміко-токсикологічного аналізу;
- чітко формулювати типові ознаки отруєння токсичними речовинами різних груп;
- орієнтуватися в питаннях впливу хімічних факторів навколишнього середовища на живі організми, що мешкають в цьому середовищі;
- грамотно пояснювати процеси, що відбуваються в організмі з урахуванням періодів інтоксикації і елімінації отрути;
- чітко формулювати типові ознаки отруєння токсичними речовинами різних груп;
- оперувати знаннями про поведінку хімічних речовин в об'єктах довкілля і в трофічних ланцюгах, про вплив на екологічну токсичність властивостей організмів і нехімічних стресорів;
- орієнтуватися в питаннях впливу хімічних чинників довкілля на живі організми, що мешкають в цьому середовищі.

Застосування знань і розуміння: уміння використовувати отримані знання у своїй майбутній практичній діяльності, користуватися знаннями для аналізу та прогнозування вирішення конкретного аналітичного завдання - вирішення аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів; уміння користуватися сучасними приладами, устаткуванням, посудом хімічних лабораторій; уміння оцінювати достовірність одержаних результатів аналізу, математично їх обробляти та вести відповідну лабораторну документацію.

Основні компетентності та результати навчання

Засвоївши програму навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» студенти зможуть вирішувати професійні завдання з урахуванням вимог до професійної діяльності та мають здобути компетентності:

інтегральна:

– Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі середньої освіти, що передбачає застосування теорій та методів освітніх наук та природничих наук, фізики, хімії, біології і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти;

Деталізація компетентностей у формі «Матриці компетентностей» відповідно до вимог ОПП.

Матриця компетентностей

№	Компетентність	Компетентність	Компетентність	Компетентність	Компетентність
1	2	3	4	5	6
Інтегральна компетентність					
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі середньої освіти, що передбачає застосування теорій та методів освітніх наук та природничих наук, фізики, хімії, біології і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти.					
Загальні компетентності					
1	ЗК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	ЗК2. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).	ЗК3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.	ЗК4. Здатність працювати в команді.	ЗК5. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
2	ЗК6. Здатність застосовувати набуті знання в практичних ситуаціях.	ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	ЗК8. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	ЗК9. Здатність використовувати знання іноземної мови в освітній діяльності.	ЗК10. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності					
1	ФК1. Здатність використовувати систематизовані теоретичні та практичні знання з природничих наук, фізики, хімії, біології та методики навчання природничих наук, фізики, хімії, біології при вирішенні професійних завдань при вивченні Всесвіту і природи Землі як планети.	ФК2. Володіння математичним апаратом природничих наук, фізики, хімії, біології.	ФК3. Здатність формувати в учнів предметні компетентності.	ФК4. Володіння основами цілепокладання, планування та проектування процесу навчання природничих наук, фізики, хімії, біології у закладах загальної середньої освіти.	ФК5. Здатність до організації і проведення освітнього процесу з природничих наук, фізики, хімії, біології у закладах загальної середньої освіти.
2	ФК6. Здатність	ФК8. Здатність	ФК9.	ФК11. Здатність	ФК12. Розуміти

здійснювати об'єктивний контроль і оцінювання рівня навчальних досягнень учнів з природничих наук, фізики, хімії, біології.	до рефлексії та самоорганізації професійної діяльності.	Забезпечення охорони життя і здоров'я учнів в освітньому процесі та позаурочній діяльності.	характеризувати досягнення природничих наук та їх ролі у житті суспільства; формування цілісних уявлень про природу, використання природничо-наукової інформації на основі оперування базовими загальними закономірностям и природи.	та пояснювати стратегію сталого розвитку людства і шляхи вирішення глобальних проблем, враховуючи позитивний потенціал та ризики використання надбань природничих наук, фізики, хімії, біології, техніки і технологій для добробуту людини й безпеки довкілля.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Результати навчання:

Знання:

ПРН31. Знає і розуміє вимоги освітнього стандарту і освітньої програми інтегрованого курсу «Природознавство» в основній школі, а також способи інтеграції природничих знань у шкільних курсах кожної із природничих наук та інтегрованих курсів природознавства.

ПРН32. Демонструє знання та розуміння основ природничих наук, фізики, хімії, біології та знає загальні питання методики навчання природничих наук, фізики, хімії, біології, методики шкільного фізичного експерименту, техніки хімічного експерименту, методики організації практики з біології, методики вивчення окремих тем шкільного курсу природничих наук, фізики, хімії, біології.

ПРН33. Знає й розуміє математичні методи природничих наук, фізики, хімії, біології та розділів математики, що є основою вивчення курсів загальної та теоретичної фізики, ботаніки, зоології, анатомії людини, фізіології людини і тварин, фізіології рослин, а також загальної, неорганічної та органічної хімії.

ПРН37. Знає основи безпеки життєдіяльності, безпечного використання обладнання кабінетів фізики, хімії, біології.

Уміння:

ПРНУ1. Аналізує природні явища і процеси, оперує базовими закономірностями природи на рівні сформованої природничо-наукової компетентності з погляду фундаментальних теорій природничих наук, принципів і знань, а також на основі відповідних математичних методів.

ПРНУ2. Володіє методикою проведення сучасного експерименту, здатністю застосовувати всі його види в освітньому процесі з природничих наук, фізики, хімії, біології.

ПРНУ3. Розв'язує задачі різних рівнів складності шкільного курсу природничих наук, фізики, хімії, біології.

ПРНУ4. Користується математичним апаратом фізики, використання математичних та числових методів, які часто застосовуються у природничих науках, фізиці, хімії, біології.

ПРНУ6. Застосовує методи діагностування досягнень учнів з природничих наук, фізики, хімії, біології, добирає й розробляє завдання для тестів, самостійних і контрольних робіт, індивідуальної роботи.

ПРНУ7. Уміє знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел, насамперед за допомогою інформаційних та хмарних технологій.

ПРНУ8. Самостійно вивчає нові питання природничих наук, фізики, хімії, біології та методики навчання природничих наук, фізики, хімії, біології за різноманітними інформаційними джерелами.

ПРНУ9. Формує в учнів основи цілісної природничо-наукової картини світу через міжпредметні зв'язки фізики, хімії, біології, географії, відповідно до вимог державного стандарту з освітньої галузі «Природознавство».

Комунікація:

ПРНК1. Володіє основами професійної мовленнєвої культури при навчанні природничих наук, фізики, хімії, біології в школі.

ПРНК2. Пояснює фахівцям і не фахівцям стратегію сталого розвитку людства та екологічної безпеки і шляхи вирішення глобальних проблем людства.

Автономія і відповідальність:

ПРНА1. Усвідомлює соціальну значущість майбутньої професії, сформованість мотивації до здійснення професійної діяльності.

ПРНА2. Відповідально ставиться до забезпечення охорони життя і здоров'я учнів у освітньому процесі та позаурочній діяльності

Досягнення навчальних цілей кожного модуля забезпечується в процесі спільної діяльності викладача і студентів, яка включає такі елементи:

- систематизацію / узагальнення студентами знань і умінь, запропонованих для самостійного опрацювання;

- проведення викладачем консультацій, які забезпечують студентам можливість своєчасного розв'язання навчальних проблем, що виникають у них у процесі роботи над модулем;

- узагальнення навчального матеріалу модуля під час лекцій, де розглядаються питання методологічного характеру, а також визначаються завдання підвищеної складності, виконання і деталізація яких здійснюється під час лабораторних занять та в процесі самостійної діяльності.

Після закінчення роботи над модулем студенти, проходять підсумковий контроль згідно рейтингової системи із застосуванням інтегративної методики оцінювання навчальних досягнень.

Кожний змістовий модуль, як правило, супроводжується комплексом різноманітних дидактичних засобів навчання, що забезпечують, наочність матеріалу і сприяють досягненню конкретних цілей навчання. Модулі, що вміщують цільову програму дій, банк інформації та методичних вказівок для її засвоєння, змінюють характер взаємостосунків між викладачами і студентами.

Модульна технологія навчання предмету «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» включає три компоненти, змістовий (лекційний), організаційний і контрольно-оцінювальний з його стимулюючою функцією.

Від студентів вимагається продемонструвати знання кожної з змістовних одиниць перед тим, як перейти до вивчення наступної. Спочатку навчання зорієнтоване на засвоєння головного – базових елементів знань курсу харчової хімії і найважливіших алгоритмів дій. Другим етапом є розвиваюче навчання, що базується на творчій експериментальній та самостійній діяльності студентів. Організаційний компонент технології засвоєння змісту навчальних модулів із курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» є сукупністю різноманітних форм і методів організації освітнього процесу: лекційних, і практичних занять та самостійної роботи.

Аудиторна робота включає в себе: лекції, практичні роботи та консультації.

2.5. Основні професійні компетентності (деталізація для навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів»)

Засвоївши програму навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» студенти зможуть вирішувати професійні завдання з урахуванням вимог до професійної діяльності та мають здобути компетентності з предмету «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів»:

інтегральна:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми в галузі середньої освіти, що передбачає застосування теорій та методів освітніх наук та природничих наук, фізики, хімії, біології і характеризується комплексністю та невизначеністю педагогічних умов організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти.

загальні:

- здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області та розуміння професії;
- здатність до здійснення саморегуляції та ведення здорового способу життя, здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність до вибору стратегії спілкування, здатність працювати в команді, навички міжособистісної взаємодії;
- здатність спілкуватися рідною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватись другою мовою;
- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, здатність вчитися і бути сучасно навченим;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.

спеціальні (фахові, предметні):

- здатність поставити завдання та сформулювати навички планування хімічного експерименту, з метою вирішення конкретного аналітичного завдання - вирішення аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів; уміння користуватися сучасними приладами, устаткуванням, посудом хімічних лабораторій; уміння оцінювати достовірність одержаних результатів аналізу, математично їх обробляти та вести відповідну лабораторну документацію;
- готовність застосовувати сучасні методи дослідження і аналізу при виконанні конкретного аналітичного завдання щодо вирішення аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів, розробки плану дослідження та виконання експерименту.
- здатність обґрунтувати та визначити необхідні методи дослідження при вирішенні аналітичних задач токсикологічного характеру на виявлення токсикантів; здатність щодо проведення за наданою методикою якісного та кількісного аналізу деяких токсикологічних характеристик різних аналітів за допомогою сучасних методів хімічного аналізу;
- здатність до практичного застосування отриманих знань при рішенні професійних завдань в області токсикології, встановленні причинно-наслідкових зв'язків, що забезпечують визначення надійних критеріїв оцінки співвідношення між ризиком і вигодою від використання хімічної речовини перед запуском його у виробництво чи при використанні у побуті.

Виконання лабораторних робіт з курсу токсикологічної хімії передбачає формування в студентів експериментаторської компетентності:

а) *уміння планувати експеримент*, тобто формулювати його мету, визначити експериментальний метод і давати йому теоретичне обґрунтування, скласти план досліду й

визначати найкращі умови для його проведення, обирати оптимальні значення вимірюваних величин та умови спостережень, враховуючи наявні експериментальні засоби;

б) *уміння підготувати експеримент*, тобто обирати необхідне обладнання й вимірювальні прилади, раціонально розташовувати прилади, досягаючи безпечного проведення дослідів;

в) *уміння спостерігати*, визначати мету й об'єкт спостереження;

г) *уміння вимірювати параметри токсикометрії різних аналітів* користуючись різними вимірювальними приладами та сучасними методами хімічного аналізу;

г) *уміння обробляти результати експерименту*, обчислювати значення величин, знаходити похибки вимірювань, складати таблиці одержаних даних, готувати звіт про проведену роботу, записувати значення одержаних показників якості у стандартизованому вигляді тощо;

д) *уміння інтерпретувати результати хімічного експерименту*, описувати спостережувані явища й процеси, застосовуючи хімічну термінологію, подавати результати у встановленій формі, встановлювати функціональні залежності, будувати графіки, робити висновки про здійснене дослідження відповідно до поставленої мети.

2.6. *Перелік навчальних дисциплін, засвоєння яких необхідно для вивчення курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів»:* Ця дисципліна базується на знаннях, що отримані студентами при вивченні фізики, загальної та неорганічної хімії, біології, мікробіології, комп'ютерної техніки та програмування тощо.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль 1.

Предмет і завдання токсикології, її зв'язок з іншими дисциплінами. Основи термінології в токсикології. Поняття «токсикології» та «доза-відповідь».

Тема 1. *Загальні питання токсикології. Токсикологія як наука. Екзо- та ендотоксикологія.*

Історія виникнення та становлення токсикології. Поняття про основні небезпеки отруєння харчового походження. Основна мета та завдання курсу ТХ, об'єкти ТХ.

Поняття про токсичні речовини. Класифікація токсикантів. Поняття «токсичності речовин». Поняття «доза-відповідь». Класифікація токсикантів за механізмом дії на організм.

Побутові, професійні, хронічні та гострі отруєння.

Тема 2. *Основні етапи історії токсикології. Кодекс Аліментаріус. Поняття про основні небезпеки харчового отруєння. Біотики, ксенобіотики, гомеостаз. Загальні уявлення про взаємодію токсикантів на організм.*

Основні етапи історії токсикології. Кодекс Аліментаріус. Поняття про основні небезпеки отруєння харчового походження.

Поняття про основні небезпеки отруєння харчового походження. Небезпека отруєнь, яка пов'язана з забрудненням навколишнього середовища. Небезпека отруєнь сполуками природного походження. Небезпека отруєнь токсикантами мікробного походження. Небезпека отруєнь, яка пов'язана з дисбалансом харчових речовин. Небезпека отруєнь через харчові добавки та барвники.

Загальні уявлення про взаємодію токсикантів на організм. Біотики, ксенобіотики, гомеостаз.

Змістовний модуль 2.

Абсорбція, розподіл, біотрансформація та виведення токсичних речовин. Механізм дії токсичних речовин

Тема 3. *Абсорбція, розподіл, біотрансформація та виведення токсичних речовин. Механізм дії токсичних речовин.*

Загальні уявлення про маршрути проникнення токсинів в організм людини. Шляхи проникнення токсикантів у організм людини. Розподіл, відкладення та нагромадження

токсичних речовин. Абсорбція в шлунково-кишковому тракті. Шкірна абсорбція токсикантів. Дихальний шлях проникнення токсинів. Проникнення токсинів в організм крізь плаценту.

Поширення токсинів в організмі людини. Фізико-хімічні властивості токсикантів та їх зв'язування білками. Вплив фізико-хімічних властивостей токсиканта та середовища на його дифузію. Поняття про токсикокінетику.

Механізми дії ксенобіотиків: взаємодії токсична речовина - ензим, токсична речовина - рецептор, блокування переносу кисню, взаємодія токсична речовина - кліткова функція, місцеві та загальні гістологічні зміни.

Фактори, що впливають на токсичність хімічних речовин. Методи детоксикації. Антидоти. Біологічна трансформація токсичних речовин (метаболізм чужерідних речовин): окислення, відновлення, гідроліз, дезалкілювання, дезамінування, дезсульфування та інші метаболічні перетворення. Посмертні зміни отрути.

Змістовний модуль 3.

Шкідливі речовини в промисловості та господарчій діяльності. Джерела забрудень харчових та нехарчових продуктів.

Тема 4. Токсикологія та екотоксикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин.

Нітрати, нітрити та на нітрузоаміни. Джерела надходження в організм людини. Загальні уявлення про механізм взаємодії нітрогеновмісних шкідливих речовин з організмом. Визначення нітрогеновмісних сполук у продуктах харчування.

Тема 5. Токсикологія та екотоксикологія пестицидів

Характеристика пестицидів та шляхи їх потрапляння в продукти харчування. Характеристика хлорорганічних пестицидів (ХОП) та шляхи потрапляння в продукти харчування. Характеристика тіофталімідів та шляхи їх потрапляння у продукти харчування. Характеристика фосфорорганічних пестицидів (ФОП) та шляхи їх потрапляння в продукти харчування. Характеристика імідазолів та бензімідазолів та шляхи їх потрапляння в продукти харчування. Характеристика дикарбоксимідів та шляхи їх потрапляння в продукти харчування. Характеристика синтетичних піретроїдів та шляхи їх потрапляння в продукти харчування. Характеристика сполук купруму(міді),сульфуру(сірки) і меркурій органічних (ртутьорганічних) сполук та шляхи їх потрапляння у продукти харчування. Дія на живі організми хлорорганічних та фосфорорганічних пестицидів та їх метаболітів. Дія хлорорганічних пестицидів на живі організми. Дія фосфорорганічних пестицидів на живі організми.

Визначення залишків пестицидів у продуктах харчування.

Тема 6. Токсикологія та екотоксикологія органічних розчинників та етилового спирту різних алкогольних напоїв.

Загальна характеристика етанолу та методи його одержання . Токсична дія етанолу на організм людини. Елімінація (виділення) етанолу з організму людини . Дія алкоголю на різні органи та системи організму. Альдегіди як домішки в етиловому спирті. Сивушна олія як домішка в етиловому спирті. Метиловий спирт як домішка в етиловому спирті . Естери як домішки в етиловому спирті

Тема 7. Токсикологія та екотоксикологія важких металів. Загальні уявлення про механізм взаємодії важких металів з організмом людини. Реагенти детоксикації важких металів. Загальні уявлення про механізм взаємодії важких металів з організмом людини.

Реагенти детоксикації важких металів. Токсикологія меркурію Токсикологія плюмбуму. Токсикологія кадмію. Токсикологія купруму. Токсикологія цинку. Токсикологія алюмінію. Токсикологія Арсену. Токсикологія нікелю. Токсикологія стануму. Токсикологія хрому. Токсикологія стихію. Токсикологія берилію. Токсикологія талію. Токсикологія вісмуту. Токсикологія феруму.

Джерела забруднення продуктів харчування катіонами важких металів.

Тема 8. Токсикологія та екотоксикологія радіонуклідів.

Дія іонізуючого опромінення на організм людини. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Сполуки-радіопротектори. Визначення радіоактивності у продуктах харчування.

Тема 9. Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів.

Джерела забруднення продуктів харчування антибіотиками. Класифікація антибіотиків та способи їх одержання. Оцінка біологічної активності антибіотиків. Хімічна структура та токсикологія антибіотиків аліциклічної будови (тетрациклінового ряду), антибіотиків ароматичного ряду, антибіотиків гетероциклічної структури, антибіотиків глікозидів та аміноглікозидів, антибіотиків макролідів, антибіотиків поліпептидів. Хімічна структура та токсикологія інших антибіотиків. Побічні реакції, що виникають при застосуванні антибіотиків. Хімічна структура та токсикологія гормональних препаратів.

Тема 10. Токсикологія мікотоксинів.

Мікотоксини. Токсикологія афлатоксинів. Токсикологія трихотеценів. Токсикологія охратоксинів. Токсикологія зеараленону та його похідних. Токсикологія інших мікотоксинів. Можливості запобігання зараження продуктів мікотоксинами та їх детоксикація. Контроль мікотоксинів у продовольчій сировині та продуктах харчування. Визначення мікотоксинів у харчових продуктах.

Тема 11. Токсикологія харчових продуктів забруднених мікроорганізмами.

Ендотоксини та екзотоксини. Організація та молекулярний механізм дії токсичної молекули бактерій. Будова токсинів бактерій, молекулярний механізм їх дії. Максимально можлива токсичність. Токсоїда Антонова. Виявлення бактеріального забруднення продуктів харчування.

Тема 12. Токсикологія харчових добавок.

Токсикологія харчових барвників. Токсикологія ароматичних речовин. Токсикологія підсилювачів смаку та аромату. Токсикологія підсолоджувачів. Токсикологія харчових регуляторів кислотності та лужності. Токсикологія харчових стабілізаторів, загущувачів, комплексоутворювачів та желюючих агентів. Токсикологія харчових консервантів. Токсикологія антиоксидантів. Визначення харчових добавок у продуктах харчування.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма) у тому числі				
	Всього	Лекції	Практичні	Індивідуальні (консультації)	Самостійна робота
<i>Змістовний модуль 1.</i>					
Предмет і завдання токсикології, її зв'язок з іншими дисциплінами. Основи термінології в токсикології. Поняття «токсикології» та «доза-відповідь».					
Тема 1. Загальні питання токсикології. Токсикологія як наука. Екзо- та ендотоксикологія.	10	2	За індивідуальним графіком		8
Тема 2. Основні етапи історії токсикології. Кодекс	12	2			10

<i>Аліментаріус. Поняття про основні небезпеки харчового отруєння. Біотики, ксенобіотики, гомеостаз. Загальні уявлення про взаємодію токсикантів на організм.</i>					
Змістовний модуль 2. Абсорбція, розподіл, біотрансформація та виведення токсичних речовин. Механізм дії токсичних речовин					
Тема 3. <i>Абсорбція, розподіл, біотрансформація та виведення токсичних речовин. Механізм дії токсичних речовин.</i>	10	2	За індивідуальним графіком		8
Змістовний модуль 3. Шкідливі речовини в промисловості та господарчій діяльності. Джерела забрудень харчових та нехарчових продуктів.					
Тема 4. <i>Токсикологія та екотоксикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин.</i>	10	2	За індивідуальним графіком		8
Тема 5. <i>Токсикологія та екотоксикологія пестицидів</i>	10	2			8
Тема 6. <i>Токсикологія та екотоксикологія органічних розчинників та етилового спирту різних алкогольних напоїв.</i>	10	2			8
Тема 7. <i>Токсикологія та екотоксикологія важких металів.</i>	14	4		2	8
Тема 8. <i>Токсикологія та екотоксикологія радіонуклідів.</i>	10	2		За індивідуальним графіком	

Тема 9. <i>Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів.</i>	10	2			8
Тема 10. <i>Токсикологія мікотоксинів.</i>	10	2			8
Тема 11. <i>Токсикологія харчових продуктів забруднених мікроорганізмами.</i>	10	2			8
Тема 12. <i>Токсикологія харчових добавок.</i>	12	2		2	8
Всього		10	20	4	100
Всього годин		10	20	4	100

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ.

Лекція 1. (2 год.) Загальні питання токсикології. Токсикологія як наука. Екзо- та ендотоксикологія. Основні етапи історії токсикології. Кодекс Аліментаріус. Поняття про основні небезпеки харчового отруєння. Біотики, ксенобіотики, гомеостаз. Загальні уявлення про взаємодію токсикантів на організм.

Лекція 2. (2 год.) Предмет токсикологічної хімії харчових продуктів та екооб'єктів. Основна мета та завдання курсу, об'єкти ТХ. Поняття про основні небезпеки отруєння харчового походження. Небезпека отруєнь, яка пов'язана з забрудненням навколишнього середовища. Небезпека отруєнь сполуками природного походження. Небезпека отруєнь токсикантами мікробного походження. Небезпека отруєнь, яка пов'язана з дисбалансом харчових речовин. Небезпека отруєнь через харчові добавки та барвники. Основи, особливості та види токсикологічної хімії та хіміко-токсикологічного аналізу. Поняття про основні небезпеки отруєння харчового походження. Класифікація ядовитих та сильнодіючих сполук у токсикологічній хімії. Поняття: яд, харчові токсини, ксенобіотики. Небезпеки отруєння сполуками природного походження, токсикантами мікробного походження, харчовими добавками.

Лекція 3. (2 год.) Шляхи проникнення та маршрути поширення токсикантів у організмі. Поняття про токсикокінетику. Молекулярні механізми розповсюдження токсикантів в організмі. Шляхи проникнення токсикантів в організм людини. Маршрути розповсюдження токсикантів в організмі. Абсорбція в шлунково-кишковому тракті. Шкірна абсорбція токсикантів. Дихальний шлях проникнення. Проникнення токсикантів в організм крізь плаценту. Розповсюдження токсикантів в організмі людини. Фізико-хімічні властивості токсикантів та зв'язування

білками. Вплив фізико-хімічних властивостей токсиканту та середовища на дифузію токсиканту. Поняття про токсикокінетику.

Лекція 4. (2 год.) Молекулярні механізми розповсюдження токсикантів в організмі людини. Перенесення токсикантів в клітини. Загальні уявлення про будову клітинних мембран. Класифікація мембран за механізмом перенесення токсикантів в клітини. Механізми транспорту через клітинну мембрану у клітину. Пасивна дифузія. Мембранний транспорт за допомогою білка-переносчика. Рецептори. Метаболізм ксенобіотиків. Реакції I та II стадій метаболізму ксенобіотиків. Реакції I стадії метаболізму ксенобіотиків. Мікросомальне окиснення ксенобіотиків. Цитохром P450-залежні монооксигеназні системи. Флавіновмісні монооксигеназні системи. Реакції немікросомального окиснення ксенобіотиків. Реакції кооксидації ксенобіотиків циклооксигеназами. Реакції відновлення ксенобіотиків. Реакції гідролізу ксенобіотиків. Реакції гідратації епоксидів. Реакції за участю ДДТ дегідрохлоринази. Реакції II стадії метаболізму ксенобіотиків. Реакції кон'югації з глюкуроною кислотою. Реакції кон'югації з сульфатами. Реакції метилювання. Реакції, які каталізує глутатіон S-трансфераза. Утворення меркаптурової кислоти. Реакції ацилювання

Лекція 5-6. (4 год.) Токсикологія нітрогеновмісних шкідливих речовин. Токсикологія пестицидів. Загальні уявлення про механізм взаємодії нітрогеновмісних шкідливих речовин з організмом. Виділення з біологічного матеріалу та виявлення і кількісне визначення нітратів і нітритів. Група речовин, що ізолюються з біологічного матеріалу органічними розчинниками - пестициди. Класифікація пестицидів за напрямком застосування, токсичністю, формою використання. Хімічна класифікація. Пестициди з групи похідних фосфорних кислот (ФОП – фосфорорганічні пестициди) Будова, фізичні і хімічні властивості хлорофосу, дихлофосу, карбофосу, метафосу. Причини і частота отруень ФОП, стадії отруєння ФОП.

Лекція 7. (2 год.) Токсикологія та екотоксикологія органічних розчинників та етилового спирту різних алкогольних напоїв.

Лекція 8. (2 год.) Токсикологія та екотоксикологія важких металів. Токсикологія та екотоксикологія радіонуклідів. Дія іонізуючого випромінювання на організм людини. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Сполуки радіопротектори. Визначення радіоактивності у продуктах харчування.

Лекція 9. (2 год.) Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів. Джерела забруднення продуктів харчування антибіотиками. Класифікація антибіотиків та способи їх одержання. Оцінка біологічної активності антибіотиків. Хімічна структура та токсикологія антибіотиків аліциклічної будови (тетрациклінового ряду), антибіотиків ароматичного ряду, антибіотиків гетероциклічної структури, антибіотиків глікозидів та аміноглікозидів, антибіотиків макролідів, антибіотиків поліпептидів. Хімічна структура та токсикологія інших антибіотиків. Побічні реакції, що виникають при застосуванні антибіотиків. Хімічна структура та токсикологія гормональних препаратів.

Лекція 10. (2 год.) Токсикологія мікотоксинів. Мікотоксини. Токсикологія афлатоксинів. Токсикологія трихотеценів. Токсикологія охратоксинів.

Токсикологія зеараленону та його похідних. Токсикологія інших мікотоксинів. Можливості запобігання зараження продуктів мікотоксинами та їх детоксикація. Контроль мікотоксинів у продовольчій сировині та продуктах харчування. Визначення мікотоксинів у харчових продуктах.

Лекція 11. (2 год.) Токсикологія харчових продуктів забруднених мікроорганізмами. Ендотоксини та екзотоксини. Організація та молекулярний механізм дії токсичної молекули бактерій. Будова токсинів бактерій, молекулярний механізм їх дії. Максимально можлива токсичність. Токсоїда Антонова. Виявлення бактеріального забруднення продуктів харчування.

Лекція 12. (2 год.) Токсикологія харчових добавок. Токсикологія харчових барвників. Токсикологія ароматичних речовин. Токсикологія підсилювачів смаку та аромату. Токсикологія підсолоджувачів. Токсикологія харчових регуляторів кислотності та лужності. Токсикологія харчових стабілізаторів, загущувачів, комплексоутворювачів та желюючих агентів. Токсикологія харчових консервантів. Токсикологія антиоксидантів. Визначення харчових добавок у продуктах харчування
Разом годин за II семестр 10 годин (5 лекцій).

6. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин
Практична робота 1. Визначення нітратів у рослинній сировині та продукції іонометричним методом.	2
Практична робота 2. Визначення нітритів у ковбасах та м'ясопродуктах спектрофотометричним методом	2
Практична робота 3. Визначення залишків хлорорганічних пестицидів методом тонкошарової хроматографії	2
Практична робота 5. Визначення вмісту сірчистої кислоти в мармеладі, пастильних виробках, карамелі з фруктовими начинками та цукерках з плодово-ягідними корпусами	2
Практична робота 6. Виявлення формаліну, пероксиду водню, антибіотиків у молоці. Виявлення бактеріального забруднення молока методом редуктазної проби.	2
Практична робота 7. Виявлення вмісту бензойної кислоти у харчових продуктах	2
Практична робота 8. Визначення токсикокінетичних і токсикодинамічних властивостей важких металів (арсен, залізо, кадмій, кобальт, мідь, нікель, олово, ртуть, свинець, селен, стронцій, хром, цинк), нітратів, нітритів і нітрозосполук, сірки і сірчаних сполук. Виявлення іонів важких металів за допомогою осадової хроматографії на папері	2
Практична робота 9. Дослідження харчових продуктів різних марок на наявність у їх складі харчових добавок, визначення природи барвника експрес-методом, дослідження кухонної солі на вміст харчової добавки E535 (фероціаніду натрію)	2
Практична робота 10. Ознайомлення з нормативами ксенобіотиків у харчових продуктах. Вирішення ситуаційних задач фактичних добових надходжень токсикантів в організм з харчовими продуктами	2
Всього	20 годин

7. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, складанні ОПК (опорного конспекту лекцій або матеріалу винесеного на самостійну роботу), а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та виконанні самостійних робіт по вивченню законодавчої нормативної бази.

№	Назва теми	Кількість годин
1.	Тематика індивідуальних завдань, що винесені на самостійну роботу студентів за змістовними модулями	100 годин
2.	<i>Змістовний модуль 1. Предмет і завдання токсикології, її зв'язок з іншими дисциплінами. Основи термінології в токсикології. Поняття «токсикології» та «доза-відповідь».</i>	4
3.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Введення до предмету токсикологічної хімії. Загальні принципи класифікації отрут: за хімічною будовою, метою застосування, за ступенем токсичності (гігієнічна), видом токсичної дії (токсикологічна), вибірковою токсичністю, за способами виділення з об'єктів біологічного походження.	4
4.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Класифікація отруєнь за причиною виникнення, за умовами (місцем) розвитку, за клінічним принципом (гострі, хронічні, підгострі отруєння), за шляхами проникнення в організм; нозологічна класифікація.	4
5.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Методи аналізу, які застосовують в токсикологічній хімії. 1. Метод екстракції 2. Мікрокристалоскопічний аналіз 3. Метод мікродифузії 4. Методики виявлення окремих летких полук за допомогою методу мікродифузії	4
6.	Опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу з теми 1-2. Підготовка опорних планів конспектів по самостійній роботі з теми 1-2.	2
7.	Підготовка до лабораторних занять – теоретична підготовка та обробка отриманих результатів експерименту	4
8.	<i>Змістовний модуль 2. Абсорбція, розподіл, біотрансформація та виведення токсичних речовин. Механізм дії токсичних речовин</i>	4
9.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Шляхи проникнення отрут в організм, транспортні механізми всмоктування і взаємозв'язок з їх фізичними і хімічними властивостями отруйних речовин. Основні закономірності поведінки	4
10.	Опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу з теми 3. Підготовка опорних планів конспектів по самостійній роботі з теми 3.	4
11.	Підготовка до лабораторних занять – теоретична підготовка	4

	та обробка отриманих результатів експерименту	
12.	<i>Змістовний модуль 3. Шкідливі речовини в промисловості та господарчій діяльності. Джерела забрудень харчових та нехарчових продуктів.</i>	4
13.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологічне значення, виділення з біологічного матеріалу, методи виявлення та кількісного визначення хлоридної, сульфатної та нітратної кислот, а також нітратів і нітритів.	4
14.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Особливості дослідження осаду мінералізату на наявність металів. Дослідження рідкої частини мінералізату на наявність і вміст марганцю, хрому, срібла, міді, цинку, кадмію, талію, бісмуту, стибію та арсену фізичними та фізико-хімічними методами (атомно-абсорбційна спектроскопія, рентгенофлуоресцентний бездифракційний метод тощо). Особливості виділення ртуті із біологічного матеріалу та методи її якісного та кількісного аналізу.	4
15.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологічне значення хлорвмісних пестицидів: хлорорганічних пестицидів (ХОП) та похідних хлорвмісних карбонових кислот. Загальна та токсикологічна характеристика, механізм токсичної дії, біотрансформація, розподіл в організмі та екскреція ХОП. Методи виділення із об'єктів дослідження та методи хіміко-токсикологічного аналізу хлорвмісних пестицидів (ГХЦГ, гептахлор, ДДТ, метоксихлор, кельтан, пертан, 2,4-Д, 2,4,5-Т тощо). Діагностика гострих отруень та надання медичної допомоги.	4
16.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологічна характеристика та методи хіміко-токсикологічного аналізу пестицидів похідних сечовини. Методи виділення із об'єктів дослідження та методи хіміко-токсикологічного аналізу. Діагностика гострих отруень та надання медичної допомоги	4
17.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Кількісне визначення фосфорорганічних пестицидів в об'єктах дослідження.	4
18.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологічна характеристика та методи аналізу отрут, які потребують особливих методів виділення (фториди, кремнійфториди, бром, йод).	4
19.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i>	4

	Токсикологія та екотоксикологія радіонуклідів.	
20.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологія антибіотиків та гормональних препаратів.	2
21.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологія мікотоксинів.	2
22.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологія харчових продуктів забруднених мікроорганізмами.	2
23.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологія харчових добавок.	4
24.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Шкідливі промислові та агропромислові речовини вчора і сьогодні. Хімічні сполуки в побуті. Промислові хімічні речовини: сфера застосування, токсична дія «Металевий прес» в житті людини	4
25.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Шкідливі промислові та агропромислові речовини вчора і сьогодні. Хімічні сполуки в побуті. Стійкі органічні забруднювачі. Використання «побутових препаратів» Синтетичні мийні, очисні та полірувальні засоби. Засоби, що виводять плями. Лакофарбові і склеювальні засоби.	4
26.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Шкідливі промислові та агропромислові речовини вчора і сьогодні. Хімічні сполуки в побуті. Дезінфікуючі препарати і засоби боротьби з побутовими комахами та гризунами. Інші хімічні речовини, що викликають отруєння в побуті.. Перша долікарська допомога при отруєннях	4
27.	<i>Вивчення окремих питань, що передбачені для самостійного опрацювання:</i> Токсикологічна характеристика чадного газу, особливості його виявлення та визначення в організмі людей. Методи виявлення карбоксигемоглобіну та карбоксиміоглобіну. Спектрофотометричне визначення карбоксигемоглобіну та карбоксиміоглобіну	2
28.	Опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу з теми 4-12.	2
29.	Підготовка опорних планів конспектів по самостійній роботі з теми 4-12.	0

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Видами навчальних занять згідно з навчальним планом є: А) лекції; Б) практичні заняття В) самостійна робота студентів; Г) консультації.

Лекції передбачають докладне викладення матеріалу. Комплекс лекцій являє собою цільну структуру, основу на взаємодії безпосередньо лекцій із самостійним опануванням матеріалу та перманентному зв'язку між викладачем та студентом.

Практичні заняття проводяться кожним студентом індивідуально і враховують процедуру допуску до виконання практичної роботи, безпосередньо виконання та захист практичної роботи.

Самостійна робота студента (СРС) включає роботу студентів над лекційним матеріалом, підготовку до поточних теоретичних перевірок, опрацювання питань, що винесені на самостійне вивчення, підготовку до практичних та лабораторних занять, а також виконання КР

Консультації (індивідуальні або групові) проводяться з метою допомоги студентам розібратись та роз'яснити складні для самостійного осмислення питання, вирішити складні проблеми, які виникли при самостійному опрацюванні навчального матеріалу при підготовці до практичного заняття, підсумкового заняття або перед іспитом.

Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності
за джерелом передачі навчальної інформації

1. словесні (лекція, індуктивна та дедуктивна бесіда);
2. наочні (ілюстрація, демонстрація);
3. практичні (лабораторні роботи, мультимедійна презентація).

За логікою передачі та сприймання навчальної інформації

1. індуктивні;
2. дедуктивні.

За ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок

1. творчі, проблемно-пошукові;
2. репродуктивні.

За ступенем керівництва навчальною роботою

1. навчальна робота під керівництвом викладача - самостійна робота в аудиторії (складання завдань, порівняльних таблиць; експериментальна робота в лабораторії);
2. самостійна робота студентів поза контролем викладача - самостійна робота вдома.

Методи стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності

Методи стимулювання інтересу до навчання

1. створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

2. пізнавальні ігри (конкурси, вікторини тощо) ;
3. навчальні дискусії;
4. аналіз життєвих ситуацій.

Методи стимулювання обов'язку й відповідальності

1. роз'яснення мети навчального предмета;
2. вимоги до вивчення предмета;
3. заохочення та покарання в навчанні.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Поточний контроль вивчення навчальної дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» здійснюється за допомогою контрольних опитувань або шляхом аудиторного тестового контролю з теоретичних питань, написання модульних контрольних робіт (колоквіумів), контрольних робіт, виконання індивідуальних домашніх

завдань, завдань самостійної роботи а також за результатами практичного виконання і захисту практичних робіт.

Поточний контроль здійснюється на кожному практичному чи лекційному занятті відповідно до конкретних цілей теми. На всіх практичних заняттях застосовується об'єктивний контроль виконання самостійної роботи, теоретичної підготовки та засвоєння практичних навичок.

Оцінка за модуль визначається як сума оцінок поточної навчальної діяльності та самостійної роботи (у балах) та оцінки модульного контролю (у балах), яка виставляється при оцінюванні теоретичних знань та практичних навичок відповідно до переліків, визначених програмою дисципліни.

Види контролю, які використовуються у процесі викладання дисципліни:

1. Поточний тематичний контроль

- перед практичною роботою – це контроль рівня теоретичної підготовки студента до проведення дослідів у формі усного бліц-опитування за 3-5 хвилин (усний контроль);

- після виконання практичної роботи – це оцінювання рівня виконання експерименту (практичний контроль).

2. Проміжний блочний контроль – це контроль за виконанням індивідуальних завдань з розв'язування задач або тестів (письмовий тестовий або усний тестовий контроль).

3. Лекційний контроль - це контроль за засвоєнням лекційного теоретичного матеріалу (письмовий тестовий контроль).

4. Підсумковий модульний контроль – це задача модулів у формі колоквиуму (усний контроль) чи розв'язування задач або тестів (письмовий контроль). Модульна контрольна робота проводиться на останньому тижні кожного змістовного модуля.

5. Підсумковий семестровий контроль – це перевірка засвоєння матеріалу всієї дисципліни у формі заліку або екзамену (усний або письмовий контроль).

10. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

У звичайному режимі роботи університету лекції та практичні роботи проводяться в навчальних аудиторіях. У змішаному режимі лекційні заняття проводяться через платформу дистанційного навчання, практичні чи лабораторні роботи – у лабораторіях. У дистанційному режимі всі заняття проводяться через платформу дистанційного навчання. На початку кожної лекції проводиться опитування за матеріалами попередньої лекції із застосуванням інтерактивних засобів (Google Forms, SOCRATIVE тощо). Перед початком чергової теми лектор може надсилати питання із застосуванням інтерактивних засобів з метою визначення рівня обізнаності здобувачів за даною темою та підвищення зацікавленості.

Правила захисту практичних чи лабораторних робіт: 1. До захисту допускаються студенти, які правильно виконали розрахунки (при неправильно виконаних розрахунках їх слід усунути). 2. Захист відбувається за індивідуальним графіком. 3. Після перевірки завдання викладачем на захист виставляється загальна оцінка і робота вважається захищеною. 4. Несвоєчасні захист і виконання роботи без поважної причини штрафуються відповідно до правил призначення заохочувальних та штрафних балів. Політика дедлайнів та перескладань визначається додатково. Політика щодо академічної доброчесності: визначається політикою академічної чесності та іншими положеннями університету.

Теоретичний модуль													Практичний модуль											
													Виконання та захист практикуму											
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	Тема 11	Тема 12	МКР	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	П 3+	МКР
СРТ+ОПК	ЛК+СРТ	ЛК+СРТ	ЛК+СРТ	ЛК+СРТ	СРТ+О	ЛК+СРТ	СРТ+О	СРТ+О	СРТ+О	СРТ+О	СРТ+О													
5	10	10	10	10	5	10	5	5	5	5	5	20	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	20
Загальна кількість балів – 30 Коефіцієнт перерахунку 3,5 Загальна кількість балів - 105													Загальна кількість балів – 70 Коефіцієнт перерахунку 1 Загальна кількість балів - 70											

Примітка* : Оцінювання проводиться за видами навчальної діяльності: ЛК – лекційний контроль з теоретичного лекційного матеріалу; ОПК – складання опорного конспекту з тем з теоретичного лекційного матеріалу та тем винесених на самостійне опрацювання; К – колоквиум з теоретичного лекційного матеріалу; СРТ – опанування та захист самостійно вивченого теоретичного матеріалу; РРЗ (ДЗ) – виконання розрахункових робіт та індивідуальних домашніх завдань, ПЗ – підготовка до занять та опанування практичних навичок; МКР – модульна контрольна робота; СБ – середній бал за лабораторні заняття; ІДЗ – виконання і захист індивідуальних завдань.

Примітка** Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей. Індивідуальна наукова робота студентів при вивченні харчової хімії оцінюється від 0 до 10 балів. Бали виставляються за наступною шкалою: - 10 балів додаються за призові місця на міжвузівських олімпіадах з дисципліни хімія та на міжвузівських і міжнародних наукових студентських конференціях з надрукуванням роботи; за успішно виконану і захищену конкурсну роботу; - 8 балів додаються за призові місця на внутрішньоуніверситетській олімпіаді з дисципліни хімія і студентських наукових конференціях з надрукуванням роботи; - 5 балів додаються за участь (якщо студент приймав участь, але не отримав призового місця) у міжвузівських олімпіадах з дисципліни хімія та міжвузівських і міжнародних наукових студентських конференціях з надрукуванням роботи; - 3 бали додаються за участь (якщо студент приймав участь, але не отримав призового місця) у внутрішньоуніверситетській олімпіаді і студентських наукових конференціях з надрукуванням роботи; - 2 бали додаються за виготовлення на кафедрах схем, таблиць та відеофільмів – з урахуванням важливості виконаної роботи; - 1 бал додається за написання реферату до теми тощо. Максимальна кількість балів, яку студент може набрати за індивідуальну роботу протягом одного навчального семестру становить 10 балів та додається до поточної семестрової оцінки.

Критерії оцінювання:

За відповідні теми під час лекції занятті студент має можливість отримати 5 балів шляхом проведення лекційного тестового контролю.

Критерії оцінювання відповідей студентів на тестові завдання лекційного модуля:

Набр	Критерії оцінювання відповідей студентів на тестові завдання
------	--------------------------------------------------------------

<i>ана кількість балів</i>	<i>лекційного модуля:</i>
25- 30	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
20- 24	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
15- 19	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
7-14	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
1-6	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

*Набрана кількість балів шляхом використання перерахункових коефіцієнтів трансформується у 5б. шкалу.

Опорний конспект лекції (ОПК) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стисло і системно викладено основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами, теоріями тощо. Кожен студент повинен мати ОПК на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОПК студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі. Під час самостійної роботи рекомендується доповнити записи лекції та завершити виконання завдань, що були зазначені в Робочій програмі та ОПК. 5-10 (в залежності від кількості відвідуваних лекцій) балів нараховуються студентам, які в повному обсязі самостійно і творчо опрацювали всі питання лекцій і вільно володіють її змістом. 1-5 балів (в залежності від кількості відвідуваних лекцій) нараховується студентам, які опрацювали лише окремі питання лекції і не достатньо вільно володіють її змістом.

Виконання практичних робіт оцінюється максимально в 50 балів

допуск	Виконання	звіт	захист	Σ за одну л.р.	Кількість л.р.	Σ за всі л.р.
--------	-----------	------	--------	----------------	----------------	---------------

1,0	2,0	1	1	5	10	50
-----	-----	---	---	---	----	----

При оцінюванні *допуску* враховується розуміння послідовності виконання практичної роботи, підготовка бланку-звіту та вміння пояснити закони і закономірності, що передбачається дослідити практичній роботі.

При оцінюванні *оформлення результатів практичних робіт* (звіти;) враховується охайність оформлення, дотримання загальноприйнятих вимог до оформлення такого роду документів, достовірність результатів, тощо.

Критерії оцінювання виконання практичної роботи

I. Початковий рівень (1-2 бали). Студент демонструє вміння виконувати частину практичної роботи і лише з допомогою викладача, порушує послідовність виконання роботи, відображену в інструкції, не робить самостійно висновки за отриманими результатами.

II. Середній рівень (3 бали). Студент виконує роботу за зразком (інструкцією) або з допомогою викладача, результат роботи студента дає можливість зробити правильні висновки або їх частину, під час виконання роботи допущені помилки.

III. Достатній рівень (4 бали). Студент самостійно виконує роботу в повному обсязі з дотриманням необхідної послідовності виконання алгоритмів, проведення дослідів та вимірювань тощо. У звіті правильно і акуратно виконує записи, таблиці, схеми, графіки, розрахунки, самостійно робить висновки.

IV. Високий рівень (5 балів). Студент виконує всі вимоги, передбачені для достатнього рівня, виконує роботу за самостійно складеним планом, робить аналіз результатів, розраховує похибки (якщо потребує завдання). Більш високим рівнем вважається виконання роботи за самостійно складеним оригінальним планом, їх обґрунтування.

Критерії оцінювання захисту практичної роботи

I. Початковий рівень (1-2 бали). Теоретичний зміст курсу засвоєний лише фрагментарно. Відповідь студента при відтворенні навчального матеріалу елементарна, зумовлена нечіткими уявленнями про предмети і явища; діяльність студента здійснюється під керівництвом викладача. Студент за допомогою викладача описує поняття, явища, процеси тощо або їх частини у зв'язаному вигляді без пояснення їх суттєвих ознак; називає поняття, явища, процеси; розрізняє позначення окремих величин.

II. Середній рівень (3 бали). Теоретичний зміст курсу засвоєний частково. Знання неповні, поверхові, студент в цілому правильно відтворює навчальний матеріал, але недостатньо осмислено; знає основні теорії і факти, уміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, але має проблеми з аналізом та формулюванням висновків; частково контролює власні навчальні дії, здатний виконувати завдання за зразком. Студент може зі сторонньою допомогою пояснювати суть понять, явищ, процесів; виправляти допущені неточності (власні, інших студентів); виявляє елементарні знання основних положень (законів, понять, формул).

III. Достатній рівень (4 бали). Теоретичний зміст курсу засвоєно повністю. Студент добре опанував вивчений матеріал, застосовує знання у стандартних ситуаціях, уміє проаналізувати й систематизувати інформацію, самостійно використовує традиційні докази із правильною аргументацією. Студент уміє дати ґрунтовну відповідь на поставлене запитання. Відповідь студента повна, логічна; розуміння пов'язане з одиничними образами, не узагальнене. Володіє понятійним апаратом. Допускає незначні неточності чи негрубі фактичні помилки. Уміє виправляти допущені помилки. Студент вільно володіє вивченим матеріалом у стандартних ситуаціях, наводить приклади його практичного застосування та аргументи на підтвердження власних думок.

IV. Високий рівень (5 балів). Теоретичний зміст курсу засвоєно повністю. Студент має системні, повні, глибокі, міцні, узагальнені знання про предмети, явища, поняття, теорії, їхні суттєві ознаки та зв'язок останніх з іншими поняттями в обсязі та в межах вимог навчальної програми, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях. Уміє самостійно аналізувати та застосовувати основні положення теорії для

вирішення нестандартних завдань, робити правильні висновки, приймати рішення. Студент вільно володіє вивченим програмовим матеріалом, уміло послуговується науковою термінологією, вміє опрацьовувати наукову інформацію; вміє самостійно поставити мету дослідження, знаходити нові факти, явища, ідеї, самостійно використовувати їх відповідно до поставленої мети, вказує шляхи її реалізації; робить аналіз та висновки.

Кінцевий результат обчислюється як сумарний бал за всі модулі (діє система накопичення балів).

11. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

З дисципліни «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» передбачена у **4 семестрі** така форма семестрового контролю, як залік, який проводиться в останній тиждень семестру. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів) визначається як сума балів: – поточного контролю та самостійної роботи. Залік виставляється за результатами роботи студента впродовж усього семестру. Усім студентам, які повністю виконали навчальний план і позитивно атестовані з цієї дисципліни за кредитно-трансферною накопичувальною системою (набрали не менше 60 % від 100 балів), сумарний результат семестрового контролю в балах та оцінки за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно), за шкалою ЄКТС підсумки семестрового контролю заноситься у Відомість обліку успішності, Залікову книжку студента. Заповнена та оформлена відомість обліку успішності повертається у деканат у визначений термін особисто викладачем. У випадку отримання менше 60 балів (FX,F в ЄКТС) за результатами семестрового контролю, студент обов'язково здійснює перекладання для ліквідації академзаборгованості.

Кінцевий результат обчислюється як сумарний бал за всі модулі (діє система накопичення балів).

12. ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ЄКТС

Підсумки семестрового контролю

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи	для заліку
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82 - 89	B	добре	
74 - 81	C		
64 - 73	D	задовільно	
60 - 63	E		
35 - 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Перелік та зміст початково-методичного забезпечення вивчення курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів» включає в себе: – конспект або розширений план лекцій з курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів»– тематичні плани лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи студентів; – завдання для лабораторних робіт та самостійної роботи; – питання, задачі, завдання або кейси для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь студентів;

14. ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Токсикологічна хімія харчових продуктів та косметичних засобів / Підручник / С. А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Васильєв; за ред. проф. С. А. Воронова. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2010. — 316 с.

2. Експертиза харчових продуктів: Метод. рекомендації до викон. лаборатор. робіт для спеціалістів та магістрантів галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської сировини» ден. Форми навч. / Уклад.: Г.І.Архіпова, О.О.Хижняк, О.М.Вашека, Л.В.Шпачук. — К.:НУХТ, 2012. — 31 с.

3. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». — Чернігів: ЧНТУ, 2014.— 80с.

4. Токсикологічна хімія харчових продуктів та косметичних засобів : підруч. / С.А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю.В. Панченко, В.П. Васильєв. — Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2010. — 316 с.

5. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А.А. Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна та ін. — К.: Професіонал, 2007. — 384 с. 4. Димань, Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підруч. / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. — К.: Академія, 2011. — 520 с.

6. Пономарьов, П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навч. посіб. / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман. — К. : Лібра, 1999. — 272 с

Допоміжна

1. Крамаренко В.П. Токсикологічна хімія: Підручник. — К.: Вища шк., 1995.— 423 с.

2. Токсикологічна хімія харчових продуктів та косметичних засобів /Підручник / С. А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Васильєв; за ред. проф. С. А. Воронова. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2010. — 316 с.

3. Скурихин И.М., Нечаев А.П.. Все о пище с точки зрения химика: Справ.издание. — М.: Высш. шк., 1991. — 288 с.

4. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. / Под ред. А.П. Нечаева. — СПб.: ГИОРД, 2001. — 592 с.

5. Крылова А.Н. Исследование биологического материала на «металлические» яды дробным методом. — М.: «Медицина», 1975. — 268 с.

6. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. — К.: Лібра, 1999. — 272 с.

7. Швайкова М.Д. Токсикологическая химия. — М.: Медицина, 1975. —376 с.

8. A textbook of modern toxicology // Ernest Hodgson.—3rd ed. 2004 by John Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey. Inc. — 557 p.

9. Безвредность пищевых продуктов // под редакцией Говарда Р. Роберта // (перевод с английского) — М.: —Агропромиздат, 1986.

10. Штабський Б.М. Ксенобіотики, гомеостаз і хімічна безпека людини.//—Львів: Видавничий Дім «НАУТІЛУС», 1999. — 308 с.

11. Исидоров В.А. Введение в химическую экотоксикологию // Учеб. Пособие. — СПб: Химиздат, 1999. — 144 с.

12. Донченко Л.В., Надькта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. — М.: Пищепромиздат, 1999. — 352 с.

14. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

При вивченні курсу «Токсикологічна хімія харчових продуктів та екооб'єктів», за рахунок використання локальних та глобальної комп'ютерних мереж, студенти користуються наступними інформаційними ресурсами та базами знань:

1. Куценко С. А. Основы токсикологии [Электронный ресурс]. — СПб., 2002. — Режим доступа : <http://www.cbsafety.ru/rus/refdata14.asp> 79.

2. Методичні вказівки для практичних занять студентів по дисципліні “Основи екологічної токсикології” [Електронний ресурс]. — Харків, 2006. — Режим доступу : [fi les.khadi.kharkov. ua/](http://les.khadi.kharkov.ua/).

3. Подорожник: общероссийская общественная экологическая организация [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.podogoznik.ru.
 4. Шумейко В. М. Екологічна токсикологія: предмет, поняття, джерела виникнення [Електронний ресурс] / В. М. Шумейко, В. М. Овруцький, І. В. Глуховський. – Режим доступу : http://www.medved.kiev.ua/arhiv_mg/stat_98/98_1_15.htm
 5. <http://www.valeolog.com/NEWS/kadmii>. Htm – Портал “Валеолог”.
 6. Офіційний сайт Кодексу Аліментаріус – <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/standards/list-of-standards/en/>
 7. Доступ до законодавства Європейського Союзу – <http://eurlex.europa.eu/>
 8. Веб-сайт Єврокомісії з питань харчової безпеки – http://ec.europa.eu/food/index_en.html
 9. База даних пестицидів ЄС – http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eupesticides-database-redirect/index_en.htm
 10. Офіційний сайт Держспроживслужби – <http://www.consumer.gov.ua>
 11. Сайт Держсанепідслужби – <http://www.dsesu.gov.ua>
 12. Сайт Держветфітослужби – <http://www.vet.gov.ua/resetreksport>
 13. www.openj-gate.com Відкритий доступ до більш, ніж 3000 журналів з хімії
- (англ.)