

BH_N1_51	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 - Bezpieczeństwo środków żywienia ludzi i zwierząt Safety of human and animal nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	pierwszy stopień, studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,08/1,92)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Anna Winiarska-Mieczan
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Zanieczyszczenie żywności; Wpływ żywienia zwierząt i jakości pasz na produkty zwierzęce; Antropogeniczne źródła zanieczyszczeń pasz i żywności; Unikanie lub minimalizowanie zanieczyszczeń; Zasady produkowania i znakowania żywności; Ocena sposobu żywienia ludzi i zwierząt w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny życia i pracy.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Czynniki warunkujące jakość zdrowotną żywności (składniki pokarmowe, źródła skażeń i klasyfikacja zanieczyszczeń żywności, substancje dodatkowe w żywności); Skażenia i zanieczyszczenia pasz; Jakość pasz a jakość żywności pochodzenia zwierzęcego; Żywność bezpieczna dla zdrowia; Zatrucia i zakażenia pokarmowe; Prawo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa pasz i żywności w Polsce i w krajach Unii Europejskiej; Podstawowe systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego i odpowiedniej jakości żywności podczas jej produkcji i przetwarzania; Warunki produkcji oraz znakowania poszczególnych grup produktów spożywczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. 2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, 2001. 3. Wieland A. (Red.). Praktyka higieny żywienia i żywności. Poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego. Wyd. Forum, Poznań, 2004. 4. Kołożyn-Krajewska D. (Red.). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007. 5. Jamroz D. (red.). Żywienie zwierząt i paszoznawstwo. Fizjologiczne podstawy żywienia zwierząt. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. 6. Czasopisma: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna Żywienie Człowieka i Metabolizm Journal of Elementology Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Journal of Nutrition Education and Behavior Medycyna Weterynaryjna
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład problemowy, dyskusja panelowa, wykonanie projektu badawczego, prezentacje własne studentów