

BH_N1_52	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i higiena pracy
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<b>Towaroznawstwo i bezpieczeństwo żywności</b> Commodity Science and Safety of Food
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne I stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 1/2
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z ogólną charakterystyką surowców i produktów spożywczych. Metodami i sposobami ich pozyskiwania oraz przetwarzania. Towaroznawczą oceną ich jakości oraz czynnikami, które ją kształtują.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z produkcją żywności, dane dotyczące produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych w Polsce, skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna podstawowych produktów żywnościowych oraz metody ich oceny (organoleptyczne, fizykochemiczne, mikrobiologiczne), zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka związane z pozyskiwaniem surowców, przetwórstwem oraz przechowywaniem i dystrybucją żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012. 2.Świdorski F. (red.) (1999): Towaroznawstwo Żywności Przetworzonej. Wydawnictwo SGGW Warszawa. 3.Litwińczuk Z (red). Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2011. 4.Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, sprawozdanie, projekt, dyskusja