

BH_S1_43	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	Przedmiot do wyboru 2 - Bezpieczeństwo i higiena żywienia ludzi i zwierząt Safety and hygiene of human and animal nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	pierwszy stopień, studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 1,92/1,08
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	dr inż. Anna Winiarska-Mieczan
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Globalne zanieczyszczenie żywności i związek z jakością pasz; Rodzaje zanieczyszczeń pasz i żywności; Sposoby unikania lub minimalizowania zanieczyszczeń; Przechowywanie i konserwowanie pasz i żywności; Zasady produkowania i znakowania żywności bezpiecznej dla człowieka; Ocena sposobu żywienia ludzi i zwierząt w odniesieniu do bezpieczeństwa i higieny życia i pracy.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Pojęcia higieny żywienia, higieny pasz i higieny żywności; Czynniki warunkujące jakość zdrowotną żywności (składniki pokarmowe, źródła skażeń i klasyfikacja zanieczyszczeń żywności, substancje dodatkowe w żywności); Skażenia i zanieczyszczenia pasz; Skażenia i zanieczyszczenia żywności; Związek pomiędzy jakością pasz a żywnością pochodzenia zwierzęcego; Modyfikowanie składu chemicznego żywności pochodzenia zwierzęcego poprzez żywienie zwierząt; 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 właściwej jakości żywności podczas jej produkcji i przetwarzania; Przechowywanie i konserwowanie pasz i żywności; Warunki produkcji oraz znakowania poszczególnych grup produktów spożywczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (Red.) Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa, 2008. 2. Hasik J., Gawęcki J. (Red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. 4. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, 2001. 5. Wieland A. (Red.). Praktyka higieny żywienia i żywności. Poradnik dla kierowników placówek handlowych, gastronomicznych oraz przemysłu spożywczego. Wyd. Forum, Poznań, 2004. 6. Kołożyn-Krajewska D. (Red.). Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007. 7. Jamroz D. (red.). Żywienie zwierząt i paszoznawstwo. Fizjologiczne podstawy żywienia zwierząt. Wyd. PWN, Warszawa, 2009. 8. 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