

BH_S1_45	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	<b>Przedmiot do wyboru 3 - 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 stacjonarne I stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS w tym kontaktowe/ niekontaktowe	3 1,92/1,08
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	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