

BH_S1_46	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	Przedmiot do wyboru 3 - Jakość i bezpieczeństwo żywności
	Food quality and safety
Język wykładowy	j. polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I st stajonarne
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	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami zdrowotnymi żywności, przepisami regulującymi jakość i bezpieczeństwo żywności oraz systemami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Badania nad jakością zdrowotną żywności-rys historyczny; kryteria jakości zdrowotnej żywności; środki spożywcze szkodliwe dla zdrowia, zepsute, sfałszowane; wartość odżywcza a jakość zdrowotna produktów spożywczych, zmiany wartości odżywczej podczas przetwarzania i przechowywania żywności; podział i klasyfikacja zanieczyszczeń żywności, zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne; substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności; prawna ochrona jakości zdrowotnej żywności w Polsce: Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia-wymagania i zalecenia, znakowanie żywności, nadzór nad jakością zdrowotną żywności w Polsce (GMP, GHP, HACCP); podstawy ustawodawstwa żywnościowego i kontroli jakości żywności w krajach Unii Europejskiej; światowe prawo żywnościowe - Codex Alimentarius.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Codex Alimentarius Food Hygiene TEXTS. FAO/WHO, ROMA 1997. 2.Dzwolak W., Ziajka S.: Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP. Studio 108, Olsztyn, 2001. 3.Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J.: Dobra praktyka produkcyjna GMP w produkcji żywności. Studio 108, Olsztyn, 1999. 4.Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2008 5.Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa, 2009 6.Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: HACCP koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. HALDRUK, Warszawa, 1999. 7.Litwińczuk Z. (red):Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. 8.Gertig H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia audytorijne, laboratoryjne i projektowe