

BH_S2_13	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	<b>Przedmiot do wyboru 1 -BHP w gastronomii</b>
	Safety and hygiene of gastronomy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 <b>1,9/2,1</b>
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. inż. Dariusz Andrejko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii. Omówione zostaną zagadnienia dotyczące przygotowania zakładów gastronomicznej do produkcji bezpiecznej żywności. Ponadto zostanie przekazana wiedza na temat wyposażenia, maszyn oraz sprzętu w zakładach gastronomicznych jak również zasad wprowadzania systemu HCCP w gastronomii.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje: Pojęcia podstawowe, klasyfikację zanieczyszczeń powstających w trakcie przetwarzania żywności, sposoby i metody produkcji żywności wolnej od zanieczyszczeń. Ponadto na wykładzie omówione zostaną zagadnienia dotyczące wyposażenia zakładów gastronomicznych oraz zasady wdrażania HCCP w gastronomii. Ćwiczenia obejmują badanie i analizę metod usuwania zanieczyszczeń fizycznych z żywności. W ramach zajęć studenci prezentują przygotowane samodzielnie referaty dotyczące wybranych czynników i substancji niebezpiecznych lub potencjalnie niebezpiecznych przedostających się do żywności. Ponadto przeanalizują Polskie Normy dotyczące zawartości szkodliwych substancji w żywności i sposobów ich oznaczania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Andrejko D., Andrejko M. 2009. Zanieczyszczenia żywności. Źródła i oddziaływanie na organizm człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.</li> <li>2. Biziuk M. 2001. Pestycydy, występowanie, oznaczanie i unieszkodliwianie. WNT, Warszawa.</li> <li>3. Gertig H. 1996. Żywność a zdrowie. PZWL, Warszawa.</li> <li>4. Młodecki H., Piekarski L. 1987. Zagadnienia zdrowotne żywności. PZWL, Warszawa.</li> <li>5. Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B. 1987. Toksykologia żywności. PZWL, Wydanie II poprawione, Warszawa.</li> <li>6. Rejmer P. 1997. Podstawy ekotoksykologii. Wydawnictwo Ekoinżynieria, Lublin.</li> <li>7. Seńczuk W. 1990. Toksykologia. PZWL, Warszawa.</li> <li>8. Truchliński J. 2001. Ćwiczenia z toksykologii żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, prezentacja, dyskusja, kolokwia, zaliczenie końcowe