

BP_S2_15	
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
Nazwa modułu kształcenia	Przedmiot do wyboru 1 -BHP w produkcji i dystrybucji żywności
	Safety and hygiene of the production and distribution of the food
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 1,9/2,1
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Beata Ślaska-Grzywna
Jednostka oferująca moduł	Instytut Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z bezpieczeństwem i higieną produkcji i dystrybucji żywności. Omówione zostaną zagadnienia dotyczące przepisów prawnych w bhp produkcji żywności, jakości i systemów zarządzania jakością żywności oraz wymagania sanitarno-higieniczne w przetwórstwie, magazynowaniu i transporcie żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: podstawowe pojęcia w higienie żywności, przepisy prawne w higienie żywności, warunki kontroli higienicznej zakładów produkujących żywność, metody i systemy zapewnienia jakości i zarządzania jakością GHP, GMP, HACCP, system QACP, ISO 9000, TQM, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności, wymagania dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności, wymagania higieniczne w cateringu, higienę personelu zatrudnionego przy produkcji i dystrybucji żywności. Ćwiczenia obejmują analizę przepisów prawnych w obszarze higieny i warunków sanitarnych w produkcji i dystrybucji żywności oraz ćwiczenia praktyczne z oznaczania jakości żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berdowski J.B., Rutkowska H. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów spożywczych. Wyd. Verlag Dashofer sp zo.o. 2000. 2. Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007. 3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2010. 4. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa 2005. 5. Szlęzak J., Szlęzak N. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. AGH, Kraków 2010. 6. Zalewski R. I. Zarządzanie jakością w produkcji żywności. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2008. 7. Dzienniki Ustaw i akty prawne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, prezentacja, dyskusja, kolokwia, zaliczenie końcowe