

M uu_uu	BZ1s_057
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności Biological active substances and food safety
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I stopień studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,08/0,92
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Aneta Brodziak
Jednostka oferująca moduł	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Przekazanie studentom wiedzy na temat substancji szkodliwych i trucizn występujących w żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w kontekście zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Charakterystyka obecnych w żywności potencjalnie niebezpiecznych czynników chemicznych, mikrobiologicznych i immunologicznych. Podstawowe procesy technologiczne stosowane podczas wytwarzania żywności, jak i obróbka kulinarna gotowego wyrobu, jako czynniki mające wpływ na bezpieczeństwo żywności. Główne szlaki detoksykacyjne organizmu człowieka. Zagadnienie strawności, biodostępności, przyswajalności. Przemiany biologicznie aktywnej substancji w przewodzie pokarmowym jako czynnik wpływający na ocenę bezpieczeństwa zawierających je produktów spożywczych. Rola i bezpieczeństwo żywności o zaprogramowanych cechach prozdrowotnych takiej, jak: probiotyki, nutraceutyki, symbiotyki.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Sikorski Z.E. (red.). Chemia żywności. Skład, przemiany i właściwości żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2006. 2. Pijanowski E. (red.), Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A. Ogólna technologia żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2004. 3. Seńczuk W. (red.). Toksykologia współczesna. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2006. 4. Viestur U.E. Biotechnologia: substancje biologicznie czynne, technologia, aparatura. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1992. 5. Litwińczuk Z. (red.). Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2011. 6. Andrejko M. i in. Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, 2012. 7. Watson D.H. Food chemical safety. Woodhead Publishing Ltd., 2001.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia, odpowiedź ustna, dyskusja, praca w grupie