

M uu_uu	BZ1s_048
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zagrożenia w produkcji żywności Health hazards in food production
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 2,36/1,64
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Aneta Brodziak
Jednostka oferująca moduł	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, Katedra Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła
Cel modułu	Zapoznanie studentów z aktualnymi zagrożeniami występującymi w produkcji żywności oraz ich wpływem na jakość zdrowotną produktów spożywczych i środowisko przyrodnicze. Przedstawienie sposobów ograniczania i eliminacji tych zagrożeń.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Definicja zagrożenia. Szczegółowa charakterystyka zagrożeń zdrowotnych żywności: fizycznych, chemicznych i biologicznych. Metody monitorowania zagrożeń. Sposoby ograniczania i eliminacji występowania tych zagrożeń. Najważniejsze akty prawne dotyczące dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń w środkach spożywczych. System RASFF, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) i Panel Naukowy ds. Zanieczyszczeń w Produkcji Żywności (CONTAM) – struktura i zadania. Zagrożenia z przemysłu a środowisko naturalne.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Zadernowski M.R. i in. Katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych. Wyd. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2014. 2. Andrejko M. i in. Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, 2012. 3. Małecka M. (red). Żywność bezpieczna dla konsumenta. Zeszyty Naukowe UE w Poznaniu, 2006. 4. Kijowski J. (red.), Cegielska-Radziejewska R. (red.). Kontrola zagrożeń żywności w auditowanym i certyfikowanym systemem ISO 22000/HACCP. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2008. 5. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. w sprawie ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. 6. Zapór L., Kowalska J. Zagrożenia biologiczne i chemiczne w małych zakładach gastronomicznych. Wyd. CIOP PIB w Warszawie, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia, dyskusja, praca w grupie