

M uu_uu	BZN1_20
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Produkcja żywności a środowisko Food production and the environment
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,72/1,28)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie z różnymi zagrożeniami dla środowiska wynikającymi z funkcjonowania różnych sektorów przemysłu rolno-spożywczego i możliwościami ich niwelowania, tzn. zagospodarowywania odpadów i naturalizacji zanieczyszczeń.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Towaroznawstwo żywności, Prawo żywnościowe
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z produktami ubocznymi, odpadami i innymi zanieczyszczeniami powstającymi w toku produkcji w różnych gałęziach przemysłu spożywczego i metodami neutralizacji szkodliwych substancji i przerobu odpadów. Dotyczy to głównie przemysłu mleczarskiego, mięsnego, owocowo-warzywnego, cukrowniczego, browarniczego, spirytusowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Nawirska A., Szymański L.: Gospodarka wodno-ściekowa w zakładach przemysłu spożywczego. Wyd. AR we Wrocławiu, 2002. Bartkiewicz B.: Oczyszczanie ścieków przemysłowych. Wyd. PWN, Warszawa, 2008. Trybała M.: Produkcja i przechowywanie żywności. Wyd. AR we Wrocławiu, 1999. Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A.: Ogólna technologia żywności. Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa, 1996.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne