

M uu_uu	BZN1_20
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 niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Aneta Brodziak
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnymi zagrożeniami występującymi w produkcji żywności oraz ich wpływem na jakość zdrowotną żywności i środowisko przyrodnicze, jak również przedstawienie sposobów ograniczania i eliminacji tych zagrożeń.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia żywności, Biochemia ogólna i żywności, Mikrobiologia ogólna, Podstawy produkcji roślinnej, Podstawy produkcji zwierzęcej
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. 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. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010): Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck. 2. Kijowski J. (red.), Cegielska-Radziejewska R. (red.) (2008): Kontrola zagrożeń żywności auditowanym i certyfikowanym systemem ISO 22000/HACCP. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań. 3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. w sprawie ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. 4. Siemiński W. (2001): Środowiskowe zagrożenia zdrowia. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 5. Szczepaniak W. (1997): Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 6. Litwińczuk Z. (red.) (2011): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia, dyskusja, praca w grupie

