

M uu_uu	BZN1_44
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza zagrożeń i ryzyka <i>Hazard and risk analysis</i>
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Małgorzata Karwowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rodzajami i źródłami zanieczyszczeń żywności, oraz ze sposobem i zasadami dokonywania analizy zagrożeń i analizy ryzyka, poznanie roli analizy zagrożeń i ryzyka oraz systemu RASFF w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia żywności, Toksykologia żywności, Prawo żywnościowe
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Omówienie źródeł oraz rodzajów zagrożeń żywności; charakterystyka zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych żywności z uwzględnieniem produkcji pierwotnej; mikroorganizmy niepożądane w żywności i skutki ich oddziaływania; analiza mikotoksyn i ich rola w bezpieczeństwie żywności; omówienie zasad analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności; rozwój krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności i norm kodeksowych; ochrona konsumenta w świetle obowiązujących przepisów prawnych. Ćwiczenia obejmują: identyfikacja zagrożeń i analiza ryzyka na etapie produkcji pierwotnej; sporządzanie listy zagrożeń i analiza ryzyka wybranych procesów w łańcuchu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego; identyfikacja zagrożeń i ocena ich ryzyka w dystrybucji żywności; zasady funkcjonowania systemu RASFF UE; analiza zagrożeń żywności według raportów systemu RASSF – porównanie raportów z ostatnich lat.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kijowski J., Cegielska-Radziejewska R. <i>Kontrola zagrożeń żywności auditowanym i certyfikowanym systemem ISO 22000/HACCP</i>. Wyd. 2 poszerz. Poznań: Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, 2008.</li> <li>2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności</i>. Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.</li> <li>3. Wiśniewska M. <i>Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością oraz bezpieczeństwem produktu żywnościowego</i>. Gdańsk: Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, 2005.</li> <li>4. Zadernowski M., Zadernowska A., Obiedziński M., Zedernowski R. <i>HACCP – Katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych</i>. Wydawnictwo ODDK, Gdańsk, 2008.</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład problemowy Wykonywanie zadań projektowych Dyskusja zadań projektowych

