

M uu_uu	BZS1_15
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ochrona środowiska Environmental protection
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 ( 1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Krzysztof Pawłęga
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Zoologii, Ekologii Zwierząt i Łowiectwa
Cel modułu	Podstawowym celem realizowanym na zajęciach jest zapoznanie studentów z problematyką czynników wpływających na środowisko życia ludzi i jakość produktów żywnościowych które spożywają. Studenci poznają typologie skażeń środowiska. Kolejny istotny cel przedmiotu to poznanie źródeł i rozmiarów skażeń wolnożyjących roślin i zwierząt będących źródłem pożywienia ludzi. Ważnym celem kursu jest poznanie metod indykacji środowiska skażonego lub zdegradowanego oraz jego rekultywacji. Innym celem przedmiotu jest wyrobienie przekonania u studentów o potrzebie przestrzegania zasad dotyczących właściwego stanu i bezpieczeństwa żywności
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rozwój zrównoważony. Typologia zanieczyszczeń: powietrza, wód. Skażenia gleb. Promieniowanie w środowisku. Odpady jako problem środowiskowy. Skażenia zwierząt wolno żyjących (bezkęgowce, ryby, ptaki, ssaki) będących źródłem żywności. Transgraniczny i globalny obieg skażeń. Skażenia grzybów i dzikich roślin jadalnych wykorzystywanych jako źródło żywności. Skażenia surowców przemysłu farmaceutycznego. Emisja skażeń podczas produkcji żywności i używek. Katastrofy technogenne, ekologiczne oraz sytuacje nadzwyczajne źródłem skażeń środowiska i żywności. Biondykacja. Biomagnifikacja. Hiperakumulacja. Biotesty. Remediacja, rekultywacja i renaturyzacja środowiska. Produkcja żywności na obszarach skażonych i zrehabilitowanych. Recykling. Krajowe i międzynarodowe regulacje prawne w zakresie ochrony środowiska. Globalne zmiany środowiska a produkcja i bezpieczeństwo żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Poskrobko B. 2007. Zarządzanie środowiskiem . PWE. Warszawa. Małachowski K. 2007. Gospodarka a środowisko i ekologia. Wydawnictwa Fachowe. Warszawa. Zieliński S. 2007. Skażenia chemiczne w środowisku. Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej. Wrocław. Wybrane artykuły z czasopism: <i>Aura, Roczniki Państwowego Zakładu Higieny, Polish Journal Environmental Studies .</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady prowadzone są formie prezentacji multimedialnych. Pomocami uzupełniającymi są: foliogramy, przeźrocza. Ponadto, demonstrowane są krótkie filmy DVD.