

M uu_uu	BZS1_49
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego Catering business safety
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Waldemar Paszkiewicz
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie zapewniania bezpieczeństwa żywienia zbiorowego
Wymagania wstępne i dodatkowe	Anatomia człowieka, fizjologia człowieka z elementami patofizjologii, mikrobiologia ogólna i żywności, chemia i toksykologia żywności
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Istotą modułu kształcenia „Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego” jest zapoznanie studentów z: a) wpływem żywienia na zdrowie człowieka, b) zasadami oceny żywności w aspekcie jej wykorzystania do celów żywienia zbiorowego, c) zasadami żywienia zbiorowego oraz d) zasadami zapewniania bezpieczeństwa w ramach tego modelu żywienia
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Dominik P. – „Żywnienie zbiorowe”. Almamery Wyd. Szkoły Ekonomicznej, W-wa 2006 2. Turlejska H. (red.) – „Zasady racjonalnego żywienia” Wyd. Ośrodka Doradztwa i Doskonalenia Kadr, W-wa 2006 3. Rajchert D., Nowak D. (red.) – „Jakość i bezpieczeństwo żywności”. Wyd. SGGW, W-wa 2006.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, wykonanie projektu (prezentacji)