

OS_S1_... (kod modułu)	Os_S2_016
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona środowiska Specjalność- Zarządzanie zasobami wód i torfowisk
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemizacja środków żywienia
	Chemicalization of feed and foodstuffs
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	2° studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 2/1
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zagrożeniami dla środowiska wynikającymi z niewłaściwego żywienia zwierząt i chemizacji środków żywienia ludzi i zwierząt, możliwości ich ograniczania, stosowania różnych dodatków, w tym i bezpiecznych dla środowiska i zdrowia człowieka i zwierząt oraz krytyczna ocena stosowania dodatków w żywieniu ludzi i zwierząt.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zasady produkcji żywności. Podział środków żywienia ludzi i zwierząt. Minimalizacja zanieczyszczeń środowiska metodami żywieniowymi. Unormowania prawne w zakresie stosowania dodatków paszowych w żywieniu zwierząt i produkcji pasz oraz dodatków do żywności dla ludzi. Zdrowie zwierząt i ludzi na tle chemizacji środków żywienia a działania w zakresie ochrony środowiska. Biotechnologia produkcji pasz a ochrona środowiska. Nadzieje i zagrożenia wynikające z chemizacji środków żywienia.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Grela E.R. (red): Chemia i biotechnologia w produkcji zwierzęcej. PWRiL, Warszawa, 2011. 2. Dąbrowska Z.: Higiena żywności i żywienia. ODD, Warszawa, 2002. 3. Sikorski Z.E.: Chemia żywności. T. 1. Składniki żywności. WNT, 2007; T. 2. Sacharydy, lipidy i białka; Chemia żywności. T. 3. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności. WNT, 2007.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykłady 2) ćwiczenia audytoryjne, referat /prezentacja 3) ćwiczenia laboratoryjne z programami żywieniowymi