

M uu_uu	ZOS1_77
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika Specjalność - Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Jakość i bezpieczeństwo żywności Quality and safety of food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami w produkcji żywności oraz metodami i systemami gwarantującymi bezpieczeństwo zdrowotne żywności.
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Kryteria jakości zdrowotnej żywności. Wewnętrzna i zewnętrzna kontrola jakości. Ogólne zasady prawa żywnościowego. Wymagania prawne dotyczące systemu HACCP (kodeks żywnościowy, regulacje prawne w UE, przepisy krajowe). Źródła i charakterystyka zagrożeń chemicznych, fizycznych i biologicznych występujących w żywności. Substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności Wytyczne Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (GMP i GHP). Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. Dokumentowanie systemu HACCP. Standardy dla sieci handlowych: IFS Food i BRC Food
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Dzwolak W., Ziajka S.: Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP. Studio 108, Olsztyn, 2001. Kołozyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, UP Wrocław, 2009. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Normy z serii ISO 9000, normy EN, PN, Codex Alimentarius Food Hygiene TEXTS. FAO/WHO, ROMA 1997. Przepisy prawa żywnościowego
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia, zespołowe projekty studenckie realizowane w kilkuosobowych grupach, studia przypadków, dyskusja panelowa