

M uu_uu	BC1n_060
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej Production and certification of traditional food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	8
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 0,8/1,2
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie z podstawowymi pojęciami i regulacjami prawnymi związanymi z certyfikacją i zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego przy produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej. Zapoznanie z zagrożeniami w produkcji wyrobów tradycyjnych i przepisami weterynaryjno-sanitarnymi związanymi z produkcją takiej żywności. Zapoznanie się z zasadami rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów tradycyjnych w Polsce i UE.
Treści modułu kształcenia – zwróty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacje prawne, problemy związane z zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego przy produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej. Zagrożenia w produkcji wyrobów tradycyjnej oraz przepisy weterynaryjno-sanitarne związane z produkcją żywności tradycyjnej. Omówione zostaną zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów regionalnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbardziej znane produkty żywnościowe pochodzenia zwierzęcego wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011.</li> <li>2. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</li> <li>3. Barłowska J (red.): Wytwarzanie produktów regionalnych jako szansa aktywizacji gospodarstw utrzymujących lokalne rasy zwierząt i promocji zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. Joanna Dejko Studium Doskonalenia Zdolności Poznawczych, Lublin, ss.148, 2016.</li> </ol>
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.