

M_uu_uu	BC2n_005
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców Hazards in plant production and processing of raw materials
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 1,88/3,12
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr inż. Anna Kiełtyka-Dadasiewicz
Osoby współprowadzące	Dr inż. Dominika Skiba
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Produkcji Roślinnej i Towaroznawstwa
Cel modułu	Zapoznanie studentów z możliwością występowania zagrożeń w produkcji roślinnych surowców żywnościowych oraz w ich przetwórstwie. Zaznajomienie ze specyfiką produkcji roślinnej (konwencjonalnej, ekologicznej i integrowanej) oraz systemami zapewnienia jakości na etapie produkcji pierwotnej (<i>Good Agricultural Practices</i>), możliwymi kierunkami przetwórstwa oraz wynikającymi stąd zagrożeniami. Poznanie czynników kształtujących poziom bezpieczeństwa surowców i produktów roślinnych.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Środowiskowe zagrożenia w roślinnej produkcji konwencjonalnej integrowanej i ekologicznej wynikające ze specyfiki produkcji. Systemy jakości w produkcji roślinnej (GAP). Substancje wprowadzane w czasie uprawy i ich pozostałości w roślinach. Charakterystyka i identyfikacja zagrożeń w przetwórstwie surowców roślinnych: suszenie, obróbka termiczna, mrożenie, konserwowanie (marynaty, konserwy), kiszenie, innowacyjne metody konserwacji płodów rolnych. Składowanie i przechowywanie roślinnych surowców żywnościowych. Klasyfikacja roślinnych surowców żywnościowych. Zagrożenia biologiczne, mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne w żywności pochodzenia roślinnego. Zagrożenia w produkcji oraz przetwórstwie owoców, warzyw, zbóż, surowców okopowych, oleistych, przypraw ziołowych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Sawicka B. red. Agrotechnika i jakość cech roślin uprawnych: wybrane zagadnienia, wyd. Akademii Rolniczej Lublin 2000 D. Witrowa-Rajchert D., Lenart A., Rybczyński R. Wpływ procesów technologicznych na właściwości materiałów i surowców roślinnych. Lublin : Polska Akademia Nauk Komitet Agrofizyki : Wydawnictwo Naukowe 2010 Gawęcki J. red. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2014.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	metoda podająca: wykłady z zastosowaniem środków audiowizualnych, metody praktyczne: ćwiczenia z przeprowadzenia analizy jakości produktów roślinnych, wskazanie potencjalnych zagrożeń tych produktów oraz metody kontroli tego zagrożenia. Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń.