

M uu_uu	BC1s_047
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego Food of animal origin - hygiene and safety
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 2,6/1,4
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	prof. dr hab. Krzysztof Szkucik
Osoby współprowadzące	wszyscy pracownicy Katedry Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie higieny żywności zwierzęcego pochodzenia, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowej jakości zdrowotnej tej żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Istotą modułu kształcenia „Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego” jest zapoznanie studentów z: a) uwarunkowaniami i wymaganiami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa oraz odpowiednich właściwości żywności zwierzęcego pochodzenia na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego (od pola do stołu), b) zagrożeniami dla zdrowia i życia człowieka związanymi z pozyskiwaniem surowców oraz przetwórstwem, przechowywaniem i dystrybucją żywności zwierzęcego pochodzenia
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Kołożyn-Krajewska D. (red). - Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2003 2. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena LTN, Lublin 2006 3. Żakowska Z., Stoińska H. (red). - Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym Wyd. P.Ł. Łódź 2000 4. Jurczak M.. Mleko – produkcja, badanie, przerób. Wyd. SGGW, Warszawa 1997 5. Rajchert D. Nowak D. (red). - Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2006
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne