

M uu_uu	OSN2_17
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona środowiska
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Środowisko a jakość żywności Environmental influence on food quality
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne II stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,1/2,9)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z uwarunkowaniami środowiskowymi decydującymi o jakości żywności. Student zna najważniejsze procesy wykorzystywane w łańcuchu produkcji bezpiecznej żywności, umie rozpoznać i scharakteryzować zagrożenia bezpieczeństwa żywności pojawiające się na poziomie produkcji podstawowej, potrafi omówić wpływ żywienia zwierząt i warunków uprawy roślin na jakość żywności, jak również zna wymagania dla spożywczego sektora zwierzęcego i roślinnego.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Jakość żywności jako pochodna stanu środowiska, sposobów produkcji roślinnej lub chowu zwierząt. Łańcuch bezpiecznej produkcji żywności. Wpływ przetwarzania, przechowywania i transportu surowców na jakość żywności. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie wymagań prawnych UE. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Pasmach (RASFF). Ekologiczne podstawy ochrony zdrowia w relacjach: środowisko–producent–konsument. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności pojawiające się na poziomie produkcji podstawowej. Kontrola zagrożeń w produkcji podstawowej. Wpływ żywienia zwierząt na jakość żywności. Wpływ warunków uprawy roślin na jakość żywności. Środowisko wodne a jakość produktów akwakultury. Warunki sanitarno-higieniczne procesów technologicznych, transportu, przechowywania i dystrybucji żywności. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń produkcyjnych w spożywczym sektorze zwierzęcym i roślinnym. Higiena osobista w procesie produkcji, przechowywania i dystrybucji żywności. Urzędowe kontrole żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Praca zbiorowa (red. D. Kołożyn-Krajewska), 2003: Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Luning P.A. i in.: Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa, 2005. Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora), 2003: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa
Planowane formy/działania/metody adydaktyczne	wykład klasyczny, wykład konwersatoryjny, dyskusja, ćwiczenia