

M uu_uu	Os_S2_006
Kierunek lub kierunki studiów	Ochrona środowiska
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Środowisko a jakość żywności <i>The influence of environment on food quality</i>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>Przedmiot do wyboru</i>
Poziom modułu kształcenia	<i>2° studia stacjonarne</i>
Rok studiów dla kierunku	<i>1</i>
Semestr dla kierunku	<i>1</i>
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	<i>3 (1,60/1,40)</i>
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze środowiskowymi uwarunkowaniami jakości żywności. Charakterystyka najważniejszych procesów wykorzystywanych w łańcuchu produkcji bezpiecznej żywności, najważniejsze zagrożenia bezpieczeństwa żywności pojawiające się na poziomie produkcji podstawowej, systemy certyfikowanej produkcji żywności (GLOBALGAP, IP, rolnictwo ekologiczne, non-GMO), podstawowe wymagania dla spożywczego sektora produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Jakość żywności jako pochodna stanu środowiska, sposobów produkcji roślinnej i chowu zwierząt. Łańcuch bezpiecznej produkcji żywności. Wpływ przetwarzania, przechowywania i transportu surowców na jakość żywności. Łańcuch produkcji żywności w aspekcie wymagań prawnych UE (system RASFF). Podstawy ochrony zdrowia w relacjach: środowisko–producent–konsument. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności na poziomie produkcji podstawowej (zwierzęta, pasze, woda) i ich kontrola. 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	Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2003. Luning P.A. i in.: Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa, 2005. Kijowski J., Sikora T. (red.): Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa, 2003. Akty prawne wspólnotowe i krajowe
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>wykład klasyczny, wykład konwersatoryjny, dyskusja, ćwiczenia</i>