

Karta opisu zajęć (syllabus)

| | |
|---|---|
| Nazwa kierunku studiów | Zootechnika |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Systemy kontroli jakości Systems of quality control |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,6/1,4) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Jolanta Król |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z istotą i specyfiką systemów kontroli jakości stosowanych w produkcji żywności, w tym na etapie produkcji podstawowej. Zajęcia praktyczne (ćwiczenia w grupach, studia przypadków) dadzą możliwość poznania różnych sytuacji mogących pojawić się w praktyce gospodarczej, wzbogacą posiadaną wiedzę i umożliwią jej zastosowanie praktyczne. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Kodeks żywnościowy – wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 2004. Aktualne przepisy prawa żywnościowego (krajowe i europejskie). |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, ćwiczenia, zespołowe zadania projektowe, dyskusja również z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość |