

	BC1n_046
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Praktyka Practice
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 0,64/4,36
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prodzikan Wydziału
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Biologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki
Cel modułu	Uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie działań podejmowanych w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego (zakłady mleczarskie, mięsne, owocowo-warzywne itp.) w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	W ramach modułu student zapozna się z ogólnymi zagadnieniami bezpieczeństwa żywności a przede wszystkim poszerzy wiedzę praktyczną i teoretyczną z wybranego przez siebie zakresu, dotyczącego stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, analizy i oceny zagrożeń występujących przy produkcji żywności, ponadto pozna praktyczne zastosowanie przepisów prawa żywnościowego oraz skutki ich nieprzestrzegania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Przepisy prawa żywnościowego (krajowe i europejskie) oraz literatura zgodna z profilem odbywanej praktyki.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki, wykonanie pracy pisemnej w formie sprawozdania z praktyk