

M uu_uu	BC2s_004
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Normalizacja i standaryzacja żywności
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,56/0,44
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Anna Litwińczuk
Osoby współprowadzące	Dr Anna Wolanciuk
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami sprawowania nadzoru nad żywnością. Zajęcia wprowadzą studentów w obowiązujące podstawy prawne dotyczące standaryzacji i normalizacji w sektorze gospodarki żywnościowej.
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Zasady funkcjonowania systemu normalizacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym. Zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym. Podstawy prawa żywnościowego. Komisja Kodeksu żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taczanowski M.: Prawo żywnościowe w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej, Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o. 2009. 2. Aktualne przepisy prawa żywnościowego (krajowe i europejskie). 3. Henrykowski W.: System oceny zgodności w Unii Europejskiej – pięć lat po akcesji. Wyd. PERT, Warszawa 2009. 4. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN, 5. Normy
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	<p>Formy dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Praca indywidualna – Praca grupowa <p>Metody dydaktyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Podająca (wykład multimedialny); – Problemowa (dyskusja panelowa) – Projektowa (zespołowe projekty studenckie realizowane w kilkusobowych grupach)