

Cykl kształcenia:

rok akademicki przyjęcia studentów na studia

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
(sem 6) 1W	Codex Alimentarius – Zasada V Kontrola procesów	2	EKP1-EKP6
(sem 6) 2W	HACCP –geniza	2	EKP1-EKP6
(sem 6) 3W	HACCP – zasady i etapy wdrażania	6	EKP1-EKP6
(sem 6) 4W	Techniczne aspekty monitorowania produkcji żywności	3	EKP1-EKP6
(sem 6) 5W	Mikrobiologiczne, Chemiczne i Fizyczne aspekty bezpieczeństwa żywności - zakażenia, metody pobierania próbek, metody oceny	2	EKP1-EKP6
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne (laptop i projektor)		
2	Podręczniki akademickie		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP5	egzamin sem 5 i 6 z wykładów oraz teorii prezentowanej w ramach projektu HACCP	Uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania-problemy.
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w zajęciach	15	
2	konsultacje	5	
3	przygotowanie do zaliczenia z wykładu	5	
SUMA GODZIN		25	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Kołozyn-Krajewskiej D. „Higiena produkcji żywności”, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003		
2	Żakowska Z., Stobińska H., Mikrobiologia i Higiena w przemyśle spożywczym, Politechnika Łódzka, Łódź 2000.		
3	Ziajka S., Dzwolak W., Sztajn J., Zbyszynski Z., Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w przemyśle mleczarskim, Olsztyn 2000		
4	Dzwolak W., Ziajka S., Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP, Olsztyn 2001		
Literatura uzupełniająca			
5	Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny, Przegląd Mleczarski,		
6	Normy i Rozporządzenia		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy		Joanna Piepiórka-Stepuk	
Adres e-mail:		joanna.piepiorka@tu.koszalin.pl	
Tel. kontaktowy:		094 3478-459	

Autor Treści Kursu	
Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK
Podpis	Podpis