

Nazwa zajęć:	Domowy wyrób serów i wędlin	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Home made cheeses and processed meat products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-07Z-53-15

Koordinator zajęć:	dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW, dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii produkcji wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w skali rzemieślniczej i domowej. Opis: podstawy prawne produkcji oraz handlu w Polsce artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej; aspekty dotyczące bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego otrzymywanych w warunkach rzemieślniczych. Technologia otrzymywania domowych produktów mlecznych (masła, mleka fermentowanych, serów twarogowych oraz podpuszczkowych dojrzewających). Wykorzystanie i utrwalanie mięsa i wyrobów mięsnych w gospodarstwach domowych. Domowy wyrób wędlin i innych wyrobów mięsnych (wędzonek, kiełbas, wyrobów podrobowych, wyrobów drobiowych, konserw oraz wyrobów w praskach i szynkownikach. Narzędzia, sprzęt i opakowania stosowane przy domowym i rzemieślniczym przetwarzaniu mleka i mięsa.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..15..... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	znajomość podstaw przetwarzania żywnościowych surowców zwierzęcych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego W2 zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1, W2: egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść pytań egzaminu wraz z listą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocena z egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).
3. Pisula A. Dowierciał R. 1991: Sami robimy wędliny, Państwowe Wydawnictwa Ekonomiczne

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1...

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest: Uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z kolokwium, przy czym z pytań weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno każdy efekt) należy uzyskać minimum 51% liczby punktów przewidzianych do oceny realizacji poszczególnych efektów kształcenia. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5, 91-100% - 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...1..... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	BZ_KW04 BZ_KW07	3
Wiedza – W2	zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	BZ_KW07	3
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Domowy wyrób serów i wędlin	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Home made cheeses and processed meat products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-07Z-55-15

Koordynator zajęć:	dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW, dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii produkcji wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w skali rzemieślniczej i domowej. Opis: podstawy prawne produkcji oraz handlu w Polsce artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej; aspekty dotyczące bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego otrzymywanych w warunkach rzemieślniczych. Technologia otrzymywania domowych produktów mlecznych (masła, mleka fermentowanych, serów twarogowych oraz podpuszczkowych dojrzewających). Wykorzystanie i utrwalanie mięsa i wyrobów mięsnych w gospodarstwach domowych. Domowy wyrób wędlin i innych wyrobów mięsnych (wędzonek, kiełbas, wyrobów podrobowych, wyrobów drobiowych, konserw oraz wyrobów w praskach i szynkownikach. Narzędzia, sprzęt i opakowania stosowane przy domowym i rzemieślniczym przetwarzaniu mleka i mięsa.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..15..... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	znajomość podstaw przetwarzania żywnościowych surowców zwierzęcych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego W2 zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1, W2: egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść pytań egzaminu wraz z listą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocena z egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej			
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).			
3. Pisula A. Dowierciał R. 1991: Sami robimy wędliny, Państwowe Wydawnictwa Ekonomiczne			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1...			
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest: Uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z kolokwium, przy czym z pytań weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno każdy efekt) należy uzyskać minimum 51% liczby punktów przewidzianych do oceny realizacji poszczególnych efektów kształcenia. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5, 91-100% - 5,0.			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...1..... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	TB_KW02 TB_KW05	3
Wiedza – W2	zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	TB_KW05	3
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Domowy wyrób serów i wędlin	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Home made cheeses and processed meat products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: pierwszy	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-07Z-49-16

Koordinator zajęć:	dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW, dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii produkcji wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w skali rzemieślniczej i domowej. Opis: podstawy prawne produkcji oraz handlu w Polsce artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej; aspekty dotyczące bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego otrzymywanych w warunkach rzemieślniczych. Technologia otrzymywania domowych produktów mlecznych (masła, mleka fermentowanych, serów twarogowych oraz podpuszczkowych dojrzewających). Wykorzystanie i utrwalanie mięsa i wyrobów mięsnych w gospodarstwach domowych. Domowy wyrób wędlin i innych wyrobów mięsnych (wędzonek, kiełbas, wyrobów podrobowych, wyrobów drobiowych, konserw oraz wyrobów w praskach i szynkownikach. Narzędzia, sprzęt i opakowania stosowane przy domowym i rzemieślniczym przetwarzaniu mleka i mięsa.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..15..... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	znajomość podstaw przetwarzania żywnościowych surowców zwierzęcych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego W2 zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1, W2: egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść pytań egzaminu wraz z listą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocena z egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).
3. Pisula A. Dowierciał R. 1991: Sami robimy wędliny, Państwowe Wydawnictwa Ekonomiczne

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1...

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest: Uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z kolokwium, przy czym z pytań weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno każdy efekt) należy uzyskać minimum 51% liczby punktów przewidzianych do oceny realizacji poszczególnych efektów kształcenia. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5, 91-100% - 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...1..... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	TZ1_KW05 TZ1_KW06	3
Wiedza – W2	zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	TZ1_KW06	3
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Domowy wyrób serów i wędlin	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Home made cheeses and processed meat products		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: pierwszy	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-08L-46-18

Koordynator zajęć:	dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW, dr hab. Krzysztof Dasiewicz		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie podstawowej wiedzy z zakresu technologii produkcji wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego wytwarzanych w skali rzemieślniczej i domowej. Opis: podstawy prawne produkcji oraz handlu w Polsce artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej; aspekty dotyczące bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego otrzymywanych w warunkach rzemieślniczych. Technologia otrzymywania domowych produktów mlecznych (masła, mleka fermentowanych, serów twarogowych oraz podpuszczkowych dojrzewających). Wykorzystanie i utrwalanie mięsa i wyrobów mięsnych w gospodarstwach domowych. Domowy wyrób wędlin i innych wyrobów mięsnych (wędzonek, kiełbas, wyrobów podrobowych, wyrobów drobiowych, konserw oraz wyrobów w praskach i szynkownikach. Narzędzia, sprzęt i opakowania stosowane przy domowym i rzemieślniczym przetwarzaniu mleka i mięsa.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin ..15..... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin ..... LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin ..... PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin ..... TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ..... ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin .....		
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	znajomość podstaw przetwarzania żywnościowych surowców zwierzęcych		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego W2 zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	efekty W1, W2: egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	treść pytań egzaminu wraz z listą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% ocena z egzaminu		
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych).
3. Pisula A. Dowierciał R. 1991: Sami robimy wędliny, Państwowe Wydawnictwa Ekonomiczne

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin...1...

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest: Uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z kolokwium, przy czym z pytań weryfikujących poszczególne efekty kształcenia (osobno każdy efekt) należy uzyskać minimum 51% liczby punktów przewidzianych do oceny realizacji poszczególnych efektów kształcenia. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0, 61-70% - 3,5, 71-80% - 4,0, 81-90% - 4,5, 91-100% - 5,0.

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	...25..... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	...1..... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna podstawowe technologie stosowane w domowej produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	TZ1_KW05 TZ1_KW06	3
Wiedza – W2	zna podstawy prawne oraz zasady regulujące bezpieczeństwo, produkcję i obrót artykułami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego otrzymywanymi w warunkach produkcji domowej	TZ1_KW06	3
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,