**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i higiena pracy |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Systemy kontroli jakości  Systems of quality control |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 5 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,28/0,72) |
| 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 nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i specyfiką systemów kontroli jakości (wewnętrznej i zewnętrznej), z zasadami ich przeprowadzania. Zajęcia wprowadzą studentów w obowiązujące podstawy prawne dotyczące systemów, umożliwią nabycie umiejętności do wykonywania określonych zadań w zakresie oceny zgodności w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| W1. zna i rozumie podstawowe pojęcia związane z jakością, podstawy budowania i wdrażania systemu kontroli wewnętrznej, podstawowe zasady systemu oceny zgodności w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym |
| Umiejętności: |
| U1. potrafi dobrać odpowiednie działania w celu spełnienia wymagań systemu kontroli wewnętrznej, przeprowadzić ocenę ryzyka w organizacji i opracować główne dokumenty systemowe |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. jest świadomy znaczenia systemów kontroli w zapewnieniu właściwej jakości wyrobów oraz ochrony bezpieczeństwa i zdrowia pracowników |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| Treści programowe modułu | Nadzór nad jakością (system kontroli wewnętrznej, system kontroli zewnętrznej). Komponenty systemu kontroli wewnętrznej. Normy i przepisy prawa podstawą kontroli. Zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym. Dobre praktyki wytwarzania. System HACCP. Oznakowanie CE. Znaki zgodności na poziomie europejskim i krajowym. Proces certyfikacji. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:   1. Kałużny S.: Kontrola wewnętrzna. Teoria i praktyka. PWE Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2008. 2. Kołożyn – Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. C.H. Beck, 2010.   Literatura uzupełniająca:   1. Henrykowski W.: System oceny zgodności w Unii Europejskiej – pięć lat po akcesji. Wyd. PERT, Warszawa 2009. 2. Podstawowe przepis prawa w zakresie nadzoru |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, ćwiczenia. konsultacje, dyskusja, zespołowe projekty studenckie, analiza przypadków |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji:  W1 – zaliczenie końcowe – test jednokrotnego wyboru  U1, K1 – udział w ćwiczeniach, ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych, zaliczenie końcowe  K1 - dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja opracowanych ćwiczeń, zadań projektowych, dziennik prowadzącego, archiwizacja prac zaliczeniowych.  Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych:   student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,   student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,   student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,   student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,   student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń – średnia ocena z zadań projektowych,  Ocena końcowa – ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  Kontaktowe   * wykład (15 godz./0,6 ECTS), * ćwiczenia (15 godz./0,6 ECTS), * konsultacje (2 godz./0,08 ECTS),   Łącznie – 32 godz./1,28 ECTS  Niekontaktowe   * przygotowanie zadania projektowego (10 godz./0,40 ECTS), * studiowanie literatury (8 godz./0,32 ECTS),   Łącznie 18 godz./0,72 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 godz.; ćwiczeniach – 25 godz.; konsultacjach – 2 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1– BH\_W06  U1 – BH\_U05  K1 – BH\_K04  InzBH\_W08  InzBH\_U04 |