**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | System akredytacji w Polsce  Accreditation system in Poland |
| Język wykładowy | j. polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy/~~fakultatywny~~ |
| Poziom studiów | ~~pierwszego stopnia~~/drugiego stopnia/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | ~~stacjonarne~~/niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | II |
| Semestr dla kierunku | 4 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 1 (0,36/0,64) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnymi zasadami funkcjonowania oraz znaczeniem systemu akredytacji w Polsce, w kontekście zapewnienia jakości usług, produktów i procesów w ramach produkcji żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. zna zasady systemu akredytacji stosowanego w Polsce |
| 2. zna wymagania prawne z zakresu systemu akredytacji stosowanego w Polsce |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi wypełnić i zaprezentować dokumentację systemową |
| 2. umie interpretować wymagania prawne i normatywne z zakresu systemów |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. rozumie potrzebę stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie systemów |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego  W1 – BC2\_W06  W2 – BC2\_W06  U1 – BC2\_U07, BC2\_U13  U2 – BC2\_U07, BC2\_U13  K1 – BC2\_K01, BC2\_K03 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | Kod efektu modułowego – kod efektu inżynierskiego  W1, W2 – InzBC\_W02  U1, U2 – InzBC\_U02 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | - |
| Treści programowe modułu | Wprowadzenie do tematyki zajęć, w tym pojęcia podstawowe. Europejski i krajowy system oceny zgodności. Rola akredytacji w ocenie zgodności, jak również ochronie żywności i interesów konsumentów. Instytucje odpowiedzialne za akredytację. Wymagania prawne w zakresie akredytacji. Normy serii ISO 17000 (wymagania z zakresu akredytacji). Wymagania dla jednostek akredytujących w Polsce. Przebieg akredytacji. Akredytacja jednostek kontrolujących i certyfikujących oraz laboratoriów badawczych i wzorcujących. Korzyści z akredytacji. Praktyczne zastosowanie akredytacji w branży żywnościowej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Łunarski J. (2009). Systemy jakości, normalizacji i akredytacji w zarządzaniu organizacjami. Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów.  2. Maleszka A. (2014). Akredytacja. Potwierdzenie zgodności dla wyrobów na rynku Unii Europejskiej. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań.  3. Normy serii ISO 17000.  4. Akty prawne z zakresu akredytacji w Polsce.  5. Tematyczne artykuły naukowe. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, ćwiczenia w grupach lub indywidualnie, wykonanie projektu, konsultacje. |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:  W1, W2 – końcowe zaliczenie pisemne – test z możliwością pytań otwartych, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia  U1, U2 – ocena z ćwiczeń cząstkowych, tj. ocena zadania projektowego, ocena z wypełniania dokumentacji  K1 – udział w dyskusji, odpowiedzi ustne, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności i zachowania na zajęciach  FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:  - prace etapowe: opis zadań projektowych wykonywanych na ćwiczeniach, wypełniana dokumentacja oraz  - prace końcowe: dziennik prowadzącego i końcowe zaliczenie pisemne, archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej.  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 danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), * 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 danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * 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 danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * 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 danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń  Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadań 45% + ocena za wypełnioną dokumentację 45%+ ocena za aktywność i dyskusję na zajęciach 10%  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  Kontaktowe   * wykład (3 godz./0,12 ECTS), * ćwiczenia (5 godz./0,20 ECTS), * konsultacje (1 godz./0,04 ECTS).   Łącznie – 9 godz./0,36 ECTS  Niekontaktowe   * przygotowanie do zajęć (8 godz./0,32 ECTS), * przygotowanie do zaliczenia (8 godz./0,32 ECTS).   Łącznie – 16 godz./0,64 ECTS  W sumie – 25 godz., czyli 1 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w: wykładach – 3 godz.; ćwiczeniach – 5 godz.; konsultacjach – 1 godz. |