**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Normalizacja i standaryzacja żywności  Food normalization and standardization |
| Język wykładowy | j. polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,68/1,32) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Anna Teter |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z elementami, które składają się na proces normalizacji i standaryzacji żywności. Studenci zdobędą umiejętności przygotowania i analizy dokumentu normalizacyjnego. Zajęcia wprowadzą studentów w obowiązujące podstawy prawne dotyczące normalizacji i standaryzacji, umożliwią nabycie umiejętności wykonywania określonych zadań w zakresie oceny zgodności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. zna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego oraz zasady funkcjonowania systemu normalizacji i standaryzacji żywności |
| 2. |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi wyszukiwać, zrozumieć i dokonywać analiz informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących prawa żywnościowego, w tym dokumentów normalizacyjnych |
| … |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. jest gotów do stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przepisów prawa żywnościowego, standardów jakościowych, dokumentów normalizacyjnych |
| 2. jest gotów do pracy zespołowej przyjmując różne funkcje w grupie |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | brak |
| Treści programowe modułu | W ramach przedmiotu zostaną omówione zasady funkcjonowania systemu normalizacji i standaryzacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym. Zostaną przedstawione zasady systemu oceny zgodności produktów żywnościowych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | **Literatura podstawowa:**  Łunarski J.: Normalizacja i standaryzacja, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, 2014  **Literatura uzupełniająca:**  Diakun J., Mierzejewska S., Michalska-Pożoga I., Piepiórka-Stepuk J., Rawski J.: Normalizacja w praktyce przemysłowej przetwórstwa spożywczego, Wydawnictwo Uczelniane Politechniki Koszalińskiej, 2017  Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład informacyjny, dyskusja, praca w grupach, przygotowanie projektu |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:  W1 – ocena z zaliczenia pisemnego  U1 – ocena sprawozdań z ćwiczeń, ocena projektu  K1, K2–ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach  FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:  prace końcowe: zaliczenie, archiwizowane w formie papierowej  sprawozdania z ćwiczeń archiwizowane w formie papierowej; projekty dokumentu normalizacyjnego archiwizowane w formie papierowej; dziennik prowadzącego.  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 60% + 40% ocena z ćwiczeń.  Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + 70% ocena projektu  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  **Kontaktowe**   * wykład (7 godz./0,28 ECTS), * ćwiczenia (7 godz./0,28 ECTS), * konsultacje (3 godz./0,12 ECTS),   Łącznie – 17 godz./0,68 ECTS  **Niekontaktowe**   * przygotowanie do zajęć (7 godz./0,28 ECTS), * studiowanie literatury (8 godz./0,32 ECTS), * przygotowanie do zaliczenia (10 godz./0,40 ECTS), * przygotowanie projektu (8 godz./0,32 ECTS),   Łącznie 33 godz./1,32 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 7 godz.; w ćwiczeniach – 7 godz.; konsultacjach – 3 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BC2 \_W04  U1 – BC2 \_U01  K1 – BC2 \_K01  K2 – BC2 \_K03 |