**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | System oceny zgodności w obszarze żywności  System of conformity assessment in food sector |
| Język wykładowy | j. polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy/~~fakultatywny~~ |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia/~~drugiego stopnia~~/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | stacjonarne/~~niestacjonarne~~ |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 1 (0,84/0,16) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Agnieszka Jarosińska |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem systemu oceny zgodności w sektorze gospodarki żywnościowej, omówienie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym |
| 2. zna zasady funkcjonowania jednostek prowadzących nadzór nad bezpieczeństwem żywności na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi podjąć odpowiednie działanie podczas przeprowadzania kontroli z urzędu |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli w zapewnieniu wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywności |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Prawo żywnościowe |
| Treści programowe modułu | W ramach przedmiotu omówione będą zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organa urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów rolnych i środków spożywczych, znaki jakości, standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności), jak również zasady funkcjonowania systemu normalizacji, certyfikacji i akredytacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych, akredytujących i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; uregulowania prawne w Unii Europejskiej w zakresie likwidacji barier technicznych i administracyjnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Należy podać literaturę wymaganą i zalecaną do zaliczenia modułu  1. Henrykowski W.: System oceny zgodności w Unii Europejskiej – pięć lat po akcesji. Wyd. PERT, Warszawa 2009.  2. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN, |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Metody dydaktyczne:  Wykład, dyskusja, konsultacje |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:  W1, W2 – zaliczenia cząstkowe  U1 – aktywność na zajęciach / udział w dyskusji, zaliczenia cząstkowe  K1 – aktywność na zajęciach / udział w dyskusji  FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:  dziennik prowadzącego, archiwizacja prac kontrolnych  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 = średnia ocen z zaliczeń cząstkowych 80% + ocena udziału w dyskusji 20%  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  **Kontaktowe**   * wykład (15 godz./0,6 ECTS), * ćwiczenia terenowe (5 godz./0,2 ECTS), * konsultacje (1 godz./0,04 ECTS)   Łącznie – 21 godz./0,84 ECTS  **Niekontaktowe**   * przygotowanie do zaliczeń (4 godz./0,16)   Łącznie 4 godz./0,16 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 godz.; w ćwiczeniach – 5 godz.; konsultacjach – 1 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego  W1 – BC1\_W14  W2 – BC1\_W04  U1 – BC1\_U05  K1 – BC1\_K05 |