

Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_49 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności Normalization, standardization and certification of food	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,44/0,56)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król prof. nadzw. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji i standaryzacji w sektorze gospodarki żywnościowej, poznanie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI_W04	W1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.
	DI_W03	W2. Zna walory jakościowe oraz zasady wprowadzania, znakowania i kontroli produktów żywnościowych poddawanych dobrowolnej certyfikacji na zgodność z wybranymi programami na rzecz jakości i bezpieczeństwa żywności.
		Umiejętności:
	DI_U01	U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03	K1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności w ochronie zdrowia i życia konsumenta.
	DI_K10	K2. Rozumie potrzebę zmian wprowadzanych w standardach jakościowych i przepisach prawa żywnościowego oraz potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w tym zakresie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 – kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – kolokwium, zaliczenie pisemne, zadanie projektowe K1 – dyskusja panelowa, K2 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia, dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa, zadanie projektowe
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% oceny z zaliczenia pisemnego 30% oceny z ćwiczeń
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji, certyfikacji i akredytacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych, akredytujących i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; 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); uregulowania prawne w Unii Europejskiej w zakresie likwidacji barier technicznych i administracyjnych, dyrektywy nowego podejścia.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007. Michalski R., Mytych J.: Akredytacja laboratoriów badawczych według normy PN-EN ISO/IEC 17025. Pieczonka A, Tabor A.: Vademecum jakości, 2003. Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy Dyrektywy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.

28.09.2018 r.

Podpis
Joanta Król