Opis **zajęć (sylabus)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć:  | Standaryzacje w produkcji zwierzęcej | ECTS | 1 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Standardization in animal production |
| Zajęcia dla kierunku studiów: |   **Zootechnika** |
|  |  |
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów: | II |
| Forma studiów:  | ¨ stacjonarnex niestacjonarne | Status zajęć: | X podstawowe¨ kierunkowe | X obowiązkowe ¨ do wyboru | Numer semestru: 1 | X semestr zimowy¨ semestr letni  |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | 2021/2022 | Numer katalogowy: | WHBIOZ-ZT-2Z-01Z-09\_21 |
|  |
| Koordynator zajęć: | **Dr Jan Slósarz** |
| Prowadzący zajęcia: | **Dr Jan Slósarz, prof. dr hab. Justyna Więcek, dr hab. MOnika MIchalczuk, prof. SGGW, dr hab. Witold Rant, prof. SGGW** |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Przekazanie wiedzy nt. wymagań prawnych w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności z uwzględnieniem treści odnoszących się do globalnej koncepcji oceny zgodności, wiedzy nt. podstawowych pojęć związanych ze standardami żywności, międzynarodowej koncepcji i genezy standardów żywności nieprzetworzonej i przetworzonej, szczegółowych wymagań związanych z procesem |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | 1. Wykłady; liczba godzin 8
 |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady, warsztaty, konsultacje |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Brak |
| Efekty uczenia się: | treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu. kierunkowego | Siła dla  ef. kier\* |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | zasady funkcjonowania systemów standaryzacyjnych i oceny zgodności związanych z przetwórstwem żywności w Polsce i na świecie | K\_W03 | 2 |
| W2 | zasady organizacji i zarządzania jakością niezbędną w przeprowadzaniu procesu związanego ze standaryzacją czy certyfikacją wyrobów | K\_W09 | 2 |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | korzystać z dostępnych źródeł informacji, baz danych w celu rozwiązywania konkretnych problemów związanych tematycznie z realizowanym przedmiotem | K\_U01 | 2 |
| U2 |  |  |  |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | uznawania znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produkowanej żywności | K\_K02 | 2 |
| K2 |  |  |  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | Wymagania prawne w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu żywności powiązanie z ustawodawstwem UE, z uwzględnieniem treści odnoszących się do globalnej koncepcji standaryzacji. Korzyści z wdrażania standardów żywności, pojęcia i definicje związane ze standardami żywności. MSzczegółowe wymagania związane z procesem standaryzacji oraz normalizacji. Globalna koncepcja oceny zgodności (certyfikacji) obligatoryjnej i dobrowolnej, jednostki certyfikujące, główne pojęcia, proces oraz procedury i dokumentacja związane z oceną zgodności. Standardy i normy w ocenie jakości żywności – klasyfikacja, charakterystyka, dokumentacja. Certyfikacja systemów jakości, wyrobów charakterystyka, dokumentacja oraz opracowanie dokumentacji związanej z certyfikacją wybranych produktów spożywczych różnego pochodzenia). |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1, W2, U1, K1 – test |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się : | Test z pytaniami |
| Elementy i wagi mające wpływna ocenę końcową: | Test - 100% |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala dydaktyczna  |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:1) Henrykowski W., 2009r., "System oceny zgodności w Unii Europejskiej pięć lat po akcesji. Historia i teraźniejszość", wyd. PERT Warszawa, 2) Michalski R., Mytych J. , 2011r., "Przewodnik po akredytacji laboratoriów badawczych wg normy ISO 17025", wyd. ELMED Katowice, 3) PN-ENISO 17000:2006, "Ocena zgodności. Terminologia i zasady ogólne".  |
| UWAGI |

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: |  25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: |  0,25 ECTS |