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: | ¨ stacjonarne  x 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 wpływ  na 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 |