

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Certyfikacja produktów, wyrobów i usług
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska
Kierunek studiów	Rolnictwo
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	przedmiot specjalnościowy / Rolnictwo ekologiczne z agroturystyką
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Marian Gil

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
6	15								2

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny) zaliczenie z oceną**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty:
 Ogólna uprawa roli i roślin, Produkcja zwierzęca

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu regulacji prawnych oraz funkcjonowania krajowych i międzynarodowych systemów certyfikacji;
C2	Zapoznanie studentów z problematyką certyfikacji żywności;
C3	Zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu realizacji procedur certyfikacyjnych;

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna podstawy prawne funkcjonowania systemów certyfikacji jako działania na rzecz poprawy bezpieczeństwa żywności i jakości życia człowieka	K_Wo8 K_Wo9 K_Wo10
EK_02	potrafi wskazać mocne i słabe strony różnych systemów certyfikacji żywności w odniesieniu do uwarunkowań przyrodniczych i ekonomicznych	K_U07
EK_03	jest gotów do krytycznej oceny podejmowanych działań związanych ze stosowanymi metodami produkcji żywności i ich wpływem na środowisko i jakość żywności oraz do korzystania z opinii ekspertów w celu doskonalenia metod produkcji	K_Ko1 K_Ko2

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawy prawne oraz procedury i zasady certyfikacji wyrobów. Zadania i uprawnienia podmiotów i instytucji w zakresie systemów jakości
Uczestnictwo rolników w systemie jakości żywności.
Procedury certyfikacji produkcji ekologicznej w Polsce
Certyfikacja Integrowanej Produkcji
Krajowe systemy jakości żywności – Pork Quality System, Quality Meat Program
System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP
System ochrony regionalnych produktów rolnych w Unii Europejskiej
Standard zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla pierwotnej produkcji rolnej GLOBAL GAP

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Kolokwium	w
EK_02	Kolokwium	w
EK_03	Kolokwium	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.
O pozytywnej ocenie z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 55%, dst plus 65%, db 75%, db plus 85%, dbd 95%.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	33
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.
2. Programy i regulaminy certyfikacji, źródła internetowe.

Literatura uzupełniająca:

1. Zalewski R.I., Zarządzanie jakością w produkcji żywności, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2008.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej