

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022-2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Normalizacja w produkcji żywności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok IV, semestr 7
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr hab. inż. prof. UR Agata Znamiorska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. prof. UR Agata Znamiorska Ćwiczenia: dr inż. Dorota Kalicka, mgr inż. Małgorzata Pawlos, mgr inż. Katarzyna Szajnar

* -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
7	15	20							3

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

Wiedza z zakresu podstaw prawa żywnościowego oraz oceny jakości surowców i produktów zwierzęcych i roślinnych.
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z problematyką normalizacji i certyfikacji żywności.
C ₂	Zapoznanie studentów z procedurami normalizacji, regulacjami prawnymi oraz funkcjonowaniem krajowych i międzynarodowych systemów certyfikacji.
C ₃	Nabywanie przez studentów umiejętności opracowania dokumentacji niezbędnej w procedurze normalizacyjnej.

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 rolę systemu normalizacyjnego	K_W13
EK_02	zna procedury i zasady certyfikacji produktów żywnościowych	K_W13
EK_03	dobiera odpowiednie procedury i normy do opracowania dokumentów	K_U03
EK_04	potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy	K_U13, K_Ko6
EK_05	zachowuje ostrożność i krytycyzm w wyrażaniu opinii	K_U13

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Polski system normalizacyjny. Struktura i zadania Polskiego Komitetu Normalizacyjnego.
Budowa norm. Normy ISO i EN. Wprowadzenie norm międzynarodowych i europejskich do norm polskich.
Zgodność PN z europejskimi i międzynarodowymi dokumentami normalizacyjnymi. Tryb opracowywania i rozpowszechniania Polskich Norm oraz utrzymania ich właściwego poziomu i aktualności.
Programy prac normalizacyjnych. Normy terminologiczne, normy badań, normy wyrobu, normy procesu.
Działalność PCBC w zakresie certyfikacji wyrobów i usług. Zadania i uprawnienia podmiotów i instytucji w zakresie systemów jakości.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Normy terminologiczne, normy badań, normy wyrobu, normy procesu – zapoznanie i analiza.
Przegląd norm i rozporządzeń w wybranych branżach przemysłu spożywczego (owocowo-warzywny, mleczarski, mięsny).

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

Analiza norm stosowanych w ocenie sensorycznej produktów spożywczych.
Znakowanie opakowań i produktów według przepisów i norm UE.
Analiza norm stosowanych w ocenie mikrobiologicznej i chemicznej – wybrane przykłady.
Projektowanie karty specyfikacji produktu.
Program i procedury certyfikacji produktów żywnościowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, praca w grupach.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Kolokwium	W, ćw
EK_02	Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć	W, ćw
EK_03	Projekt	ćw
EK_04	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_05	Projekt, obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Studenci piszą kolokwium z materiału opanowanego podczas ćwiczeń. Studenci przygotowują projekt, który jest oceniany ze względu na zawartość merytoryczną, formę przygotowania i prezentację treści. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-69 %, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100 %.
--

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	35/1,4
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5/0,2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	35/1,4
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* 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. Normy ISO i PN 2. Wiśniewska M., Normy ISO serii 9000:2000 — wymagania, analiza, wdrażanie, ODDK Gdańsk 2002. 3. Łunarski J., Normalizacja i standaryzacja, OW PRz Rzeszów 2014. 4. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia 5. Szczepanik Z.R. (red.): Jakość i standaryzacja produktów żywnościowych. Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 1996 6. Kionka H., Poradnik normalizatora zakładowego, PKN, 2000 7. Miesięcznik Normalizacja
Literatura uzupełniająca:

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej