



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	CERTYFIKACJA JAKOŚCI WYROBÓW PRODUCT QUALITY CERTIFICATION
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Towaroznawstwo i Zarządzanie Jakością
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	3	2	1			30	15		
Razem w czasie studiów						45			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Wiedza z zakresu systemów zarządzania.

Cele przedmiotu
Uzyskanie wiedzy z zakresu systemu oceny zgodności, znaków certyfikacji, działalności organów nadzoru rynku i podstawowych praw konsumenta.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	potrafi wymienić i opisać podstawowe terminy dotyczące systemu oceny zgodności, normalizacji, akredytacji i certyfikacji.	NK_W01, NK_W10
EKP_02	charakteryzuje znaki certyfikacji obowiązkowej i nieobowiązkowej.	NK_W06, NK_W07, NK_U02
EKP_03	potrafi wymienić i interpretować wskazane zapisy w aktach prawnych dotyczących systemu oceny zgodności, normalizacji, ochrony konsumenta i odpowiedzialności za wyrob.	NK_W06, NK_W07, NK_U02
EKP_04	opisuje potrzeby konsumenta wobec wyrobu, opisuje przebieg cyklu życia wyrobu i prawa konsumenta.	NK_W07, NK_W10, NK_U01
EKP_05	umie wymienić nazwy organów nadzoru działających dla ochrony konsumenta oraz opisuje ich podstawowe obowiązki.	NK_W01
EKP_06	rozdzieli rodzaje certyfikacji oraz odpowiednie dyrektywy nowego podejścia.	NK_W06, NK_W07, NK_U02
EKP_07	rozdzieli polskie, europejskie i międzynarodowe organizacje normalizacyjne i rodzaje dokumentów jakie wydają.	NK_W06, NK_W07, NK_U02
EKP_08	umie wskazać wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi.	NK_W01, NK_W06, NK_W07
EKP_09	potrafi rozwiązać osobistą sytuację związaną z naruszeniem jego praw	NK_W06, NK_U01,

	konsumenckich.	NK_U02
EKP_10	potrafi przygotować dokumentację dotyczącą wniosku ubiegania się o uzyskanie certyfikatu.	NK_U02, NK_W06,
EKP_11	potrafi zaakceptować podział obowiązków wewnątrz grupy przy wykonywaniu zadań na laboratoriach, umie tak rozplanować wykonanie zadania by zmieścić się w przewidzianym czasie	NK_U18

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
System oceny zgodności (akty prawne dotyczące systemu oceny zgodności; nowe podejście do harmonizacji technicznej i normalizacji; Polskie Centrum Akredytacji; podstawowe dokumenty stosowane przy akredytacji).	7	7			EKP_01, EKP_03, EKP_06, EKP_08, EKP_11
Certyfikacja (podstawowe dokumenty stosowane przy certyfikacji; certyfikacja systemów zarządzania; certyfikacja wyrobów; certyfikacja personelu; znaki certyfikacji dobrowolnej i obowiązkowej).	8	8			EKP_01, EKP_02, EKP_03, EKP_06, EKP_08, EKP_10, EKP_11
Normalizacja (akty prawne dotyczące normalizacji; Polski Komitet Normalizacyjny; europejskie organizacje normalizacyjne: CEN, CENELEC, ETSI; międzynarodowe organizacje normalizacyjne: ISO, IEC, ITU).	5	5			EKP_01, EKP_03, EKP_07, EKP_11
Ochrona konsumenta i odpowiedzialność za wyrób (definicje wyrobu; jakość w cyklu życia wyrobu; pętla jakości / spirala jakości; potrzeby wobec wyrobu i model Kano; cechy wyrobu; podstawowe miary niezawodności; sterowanie jakością; prawa konsumenta; jakość z punktu widzenia konsumenta, jakość z punktu widzenia producenta; wybrane metody oceny jakości wyrobów (i usług); akty prawne dotyczące ochrony konsumenta i odpowiedzialności za wyrób).	6	6			EKP_03, EKP_04, EKP_09, EKP_11
Państwowe organy nadzorcze (akty prawne dotyczące Państwowej Inspekcji Sanitarnej; Inspekcji Weterynaryjnej; Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych; Inspekcji Handlowej).	4	4			EKP_03, EKP_05, EKP_11
Łącznie godzin	30	30			

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X					X	X		
EKP_02	X					X	X		
EKP_03	X					X	X		
EKP_04	X					X	X		
EKP_05	X								
EKP_06	X					X	X		
EKP_07	X					X	X		
EKP_08	X								
EKP_09	X								
EKP_10	X					X	X		
EKP_11						X	X		

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie wykładu: przygotowanie projektu oraz prezentacji dotyczących procesu certyfikacji wybranego wyrobu (PP). Zaliczenie ćwiczeń: zaliczenie dwóch testów na min. 60% - ocena dostateczna (T). Ocena końcowa: 60% PP + 40%T.

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	30	15		
Czytanie literatury	10	4		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		2		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	2	2		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania	6			
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	4	4		
Łącznie godzin	54	27		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	81			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	27		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	55		2	

Literatura podstawowa
<p>Bagiński J. (red.), <i>Menedżer Jakości. Jakość, środowisko, bezpieczeństwo</i>, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2000</p> <p>Berdowski J. B., Turlejska H., <i>HACCP - system zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności</i>, Europejski Instytut Jakości Sp. z o.o., Warszawa 2003</p> <p>Herde J., (red.), <i>Odpowiedzialność za produkt - Praktyczny przewodnik dla producentów, sprzedawców i importerów</i>, Tom 1. Wydawnictwo Forum sp. z o.o., Poznań 2001</p> <p>Hutyra A., <i>Umieszczanie na wyrobach oznakowania CE</i>, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 2003</p> <p>Łunarski J., <i>Systemy jakości, normalizacji i certyfikacji wyrobów</i>, Oficyna Wydawnicza Politechniki Rzeszowskiej, Rzeszów 2001</p> <p>Nowicki M., Wasilewski L., <i>Przewodnik po Dyrektywach Nowego Podejścia Unii Europejskiej</i>, Instytut Organizacji i Zarządzania w Przemśle ORGMASZ, Warszawa 1998</p> <p>Piğłowski M., Wierzowiecka J., <i>Zarządzanie jakością wyrobów</i>, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia 2002</p> <p>Akty prawne dotyczące systemu oceny zgodności, metrologii, probiernictwa, normalizacji, ochrony konsumenta, odpowiedzialności za wyrób, państwowych organów nadzorczych</p>
Literatura uzupełniająca
<p>Berdowski J. B., Rutkowska H. (red.), <i>Poradnik producenta i dystrybutora artykułów spożywczych</i>, Tom 1. Verlag DASHOFER Sp. z o.o., Warszawa 2001</p> <p>Pawlak W. R. (red.), <i>Praktyczne zarządzanie jakością</i>, Tom I, II. Wydawnictwo Informacji Zawodowej Alfa - Weka Sp. z o.o., Warszawa 2002</p> <p>Wasilewski L., <i>Europejski kontekst zarządzania jakością</i>, Instytut Organizacji i Zarządzania w Przemśle ORGMASZ, Warszawa 1998</p> <p>Wiśniewska M., <i>Normy ISO serii 9000 oraz metoda HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego</i>, Verlag DASHOFER Sp. z o.o., Warszawa 2001</p> <p>Wiśniewska M., <i>Normy ISO serii 9000 oraz metoda HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego</i>, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 2000</p>

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
mgr inż. Natalia Żak	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	