|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Znalezione obrazy dla zapytania uniwersytet morski gdynia logo | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości**  | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Inżynieria Jakości** |
| Specjalność | **przedmiot kierunkowy** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia**  |
| Forma studiów | **stacjonarne** |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **wybieralny** |
| 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** |
| IV | 2 | 1 |  |  |  | 15 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **15** |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Wiedza z zakresu systemów zarządzania oraz jakości produktów. |

|  |
| --- |
| **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\_W02 |
| EKP\_02 | charakteryzuje znaki certyfikacji obowiązkowej i nieobowiązkowej.  | NK\_W02 |
| EKP\_03 | potrafi wymienić i interpretować wskazane zapisy w aktach prawnych dotyczących systemu oceny zgodności, normalizacji, ochrony konsumenta i odpowiedzialności za wyrób. | NK\_W03 |
| EKP\_04 | opisuje potrzeby konsumenta wobec wyrobu, opisuje przebieg cyklu życia wyrobu i prawa konsumenta. | NK\_W05 |
| EKP\_05 | umie wymienić nazwy organów nadzoru działających dla ochrony konsumenta orazopisuje ich podstawowe obowiązki. | NK\_W03 |
| EKP\_06 | rozróżnia rodzaje certyfikacji oraz odpowiednie dyrektywy nowegopodejścia. | NK\_W03 |
| EKP\_07 | rozróżnia polskie, europejskie i międzynarodowe organizacje normalizacyjne irodzaje dokumentów jakie wydają. | NK\_W02 |
| EKP\_08 | umie wskazać wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi. | NK\_U11 |
| EKP\_09 | potrafi rozwiązać osobistą sytuację związaną z naruszeniem jego praw konsumenckich. | NK\_U11 |
| EKP\_10 | potrafi przygotować dokumentację dotyczącą wniosku ubiegania się o uzyskanie certyfikatu. | NK\_W02 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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). | 3 |  |  |  | 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). | 5 |  |  |  | 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). | 2 |  |  |  | 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). | 3 |  |  |  | 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). | 2 |  |  |  | EKP\_03, EKP\_05, EKP\_11 |
| **Łącznie godzin** | **15** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu** |
| **Symbol EKP** | **Test** | **Egzamin ustny** | **Egzamin pisemny** | **Kolokwium** | **Sprawozdanie** | **Projekt** | **Prezentacja** | **Zaliczenie praktyczne** | **Inne** |
| EKP\_01 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_02 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_03 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_04 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_05 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_06 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_07 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_08 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_09 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |
| EKP\_10 |  |  |  |  |  |  | X |  |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Zaliczenie wykładu: przygotowanie oraz przedstawienie prezentacji na wybrany temat z zakresu certyfikacji jakości wyrobów. |

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 | 15 |  |  |  |
| Czytanie literatury | 13 |  |  |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 8 |  |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania | 10 |  |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 2 |  |  |  |
| **Łącznie godzin** | **50** |  |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **50** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** |
|  | **Liczba godzin** | **ECTS** |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi |  |  |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 19 | 1 |

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

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Natalia Żak | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
|  |  |