Rok akademicki:		Grupa przedmiotów		Numer katalogowy:	**ZMP420**

Nazwa przedmiotu[1]:	**Polityka jakości w Unii Europejskiej**			**ECTS** [2]	**3**
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski[3]:	**Qality Policy in the European Union**				
Kierunek studiów[4]:	**Zarządzanie**				
Koordynator przedmiotu[5]:	**Dr Agnieszka Borowska**				
Prowadzący zajęcia[6]:	**Dr Agnieszka Borowska**				
Jednostka realizująca[7]:	**Wydział Nauk Ekonomicznych, Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej, Zakład Ekonomii**				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany[8]:	**Wydział Nauk Ekonomicznych**				
Status przedmiotu[9]:	a) przedmiot	b) stopień	c) rok	d) forma studiów	
	SW	**2**	**2**	**stacjonarne / niestacjonarne**	
Cykl dydaktyczny[10]:	a) semestr		b) Jęz. wykładowy[11]		
	4		**polski**		
Założenia i cele przedmiotu[12]:	Celem przedmiotu jest: ukazanie potencjału, roli i znaczenia produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych w rozwoju społeczno-ekonomicznym regionu -zdobycie wiedzy odwołującej się do aktualnie obowiązujących ścieżek identyfikacji, legislacji, rejestracji oraz dokumentacji produktu na poziomie unijnym (w - opisać system kontroli i certyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce -wskazać źródła finansowego wsparcia działalności w zakresie produktów wysokiej jakości tj: tradycyjnych, regionalnych - nabycie umiejętności wypełnienia /schematycznego/ wniosku w krajowej i unijnej procedurze rejestracji produktu regionalnego i tradycyjnego, zaproponowanie sposobów wykorzystania wybranych produktów w rozwoju lokalnym na poziomie mikroprzedsiębiorstw, gospodarstw agroturystycznych, LOT itp.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin[13]:	a) forma dydaktyczna			b) liczba godzin (stacjonarne i niestacjonarne)	
	a1) wykład			15	
	a2) ćwiczenia audytoryjne			15	
	a3) ćwiczenia laboratoryjne				
	a4) seminaria				
Metody dydaktyczne[14]:	dyskusja	T	eksperyment		
	projekt badawczy	T	studium przypadku		T
	rozwiazywanie problemu	T	gry symulacyjne		
	analiza i interpretacja tekstów źródłowych	T	indywidualne projekty studenckie		T
	konsultacje	T	inne …		
	inne…		inne …		
	inne…		inne …		
Pełny opis przedmiotu[15]:	A. wykłady Polityka jakości w Unii Europejskiej (np. żywności i produktów nieżywnościowych- historyczne i geograficzne aspekty rozwoju produktów regionalnych i tradycyjnych). Definicje pojęć, klasyfikacja, terminologia. Ewoluowanie systemów ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych – poziom krajowy (np. Francji, Włoch, Hiszpanii, Portugalii, Grecja, Niemcy). Rys historyczny dziedzictwa kulturowego w tym: obrzędy, obyczaje, tradycja (np.: ludowa, szlachecka), kuchnia i kulinaria specyficzne dla regionów, grup etnicznych żyjących na obszarach/w regionach w ramach obecnych granic Polski. Polski system ochrony krajowego dziedzictwa kulturowego. Identyfikacja produktów – Nasze Kulinarne Dziedzictwo, inicjatywa Polskiego Radia, TVP i czasopisma Gospodyni. Uregulowania prawne na rynku produktów tradycyjnych, regionalnych, lokalnych – w tym: sanitarne, weterynaryjne, fitosanitarne, MOL, sprzedaż bezpośrednia. Ochrona, znakowanie i certyfikacja produktów regionalnych i lokalnych w UE (procedury rejestracji, dokumentacja niezbędna do przygotowania wniosku (wzory wniosków), specyfika przygotowania wniosku). Podmioty odpowiedzialne za kontrole procesu produkcji ze specyfikacją produktu. Znaczenie Listy Produktów Tradycyjnych w Polsce (charakterystyka zarejestrowanych produktów, procedury rejestracji, dokumentacja niezbędna do przygotowania wniosku, przygotowanie wniosku). Instytucje wspierające rozwój produktów tradycyjnych, regionalnych, lokalnych oraz ich producentów w Polsce (publiczne i niepubliczne: MRiRW, ARR, ARiMR, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Fundusz Współpracy Program „Agro Samk-2", ODR, Urzędy marszałkowskie, wojewódzkie inicjatywy np.: Produkt Tradycyjny z Małopolski). Źródła wsparcia finansowego produktów i producentów w ramach np.: PROW, programu Leader, LGD, KSOW, i innych funduszy europejskich. Charakterystyka społeczno-ekonomiczna strony podażowej, popytowej i instytucjonalnej rynku produktów wysokiej jakości (w tym: B. ćwiczenia Analiza studiów przypadku w oparciu o produkty posiadające ChNP, ChOG, GTS i wpisane na LPT, zajęcia warsztatowe dot. rękodzieła ludowego i twórczości ludowej, case study dziedzictwa kulturowo-kulinarnego regionów (np: Kurpie, Podhale, Warmia, Mazury, Podkarpacie i in.) . Produkty regionalne, tradycyjne, lokalne żywnościowe i nieżywnoscowe w Polsce i Unii Europejskiej - szansa na własną działalność gospodarczą - projekt indywidualny lub grupowy (rynek lokalny, regionalny, krajowy, międzynarodowy). Budowanie oferty produktowej/usługowej wykorzystującej współczesne trendy w konsumpcji. Opracowanie szlaklu turystycznego obejmującego produkt regionalny. Przygotowanie koncepcji wycieczki turystycznej uwzgl. produkty turystyczne (nowe ujęcie problemu)				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)[16]:	mikroekonomia, geografia ekonomiczna, marketing, ekonomika gospodarki żywnościowej				
Założenia wstępne[17]:					

Efekty kształcenia[18]: (z kolejnymi numerami, 01, 02, 03 itd.)	01 - nabyć umiejętności samodzielnego analizowania przeobrażeń zachodzących na rynku produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych		05 -	
	02 -dokonać analizy studium przypadku na podstawie wybranych produktów w skali lokalnej, regionalnej, krajowej i/lub międzynarodowej.		06 -	
	03 -nabędzie umiejętności sporządzenia/wypełnienia wniosku - rejestracji produktu na LPT i/lub w KE		07 -	
	04 -grupowo przygotuje projekt szlaku dziedzictwa kulturowego, w tym kulinarnego wybranego regionu Polski		08 -	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia[19]:	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych	T	ocena wykonanie zadania projektowego na zdefiniowany temat	T
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta	T	ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	T
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	T
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	T	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	T
	egzamin pisemny	T	test komputerowy	
	egzamin ustny		inne..	
	inne…		inne..	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia [20]:	okresowe prace pisemne		imienne karty oceny studenta	T
	złożone projekty	T	treść pytań egzaminacyjnych z oceną	
	inne…		inne..	
	inne…		inne..	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową[21]:	Element oceny	Waga w %	Element oceny	Waga w %
	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych	5%	ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	10%
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta	40%	ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	5%
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	15%
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	10%	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	5%
	egzamin pisemny	10%	test	
	egzamin ustny		inne..	
	inne…		inne..	
Miejsce realizacji zajęć22):				

Literatura podstawowa i uzupełniająca[23]:

a) podstawowa

1. Gąsiorowski Marek (red.). O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia. Fundacja Fundusz Współpracy. Warszawa, 2005.
2. Borowska Agnieszka, Uwarunkowania ekonomiczne i pozaekonomiczne produkcji żywności wysokiej jakości w Polsce Wyd. SGGW Warszawa, 2010

b) uzupełniająca

3. Gulbicka Bożena. Podstawowe regulacje prawne i promocja żywności regionalnej i tradycyjnej. Studia i Monografie, IERiGŻ-PIB,Warszawa 2010
4.Małysz Jerzy Bezpieczeństwo żywnościowe strategiczną potrzebą ludzkości ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna Warszawa, 2008
5.Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Nazwa Specyficznego Charakteru oraz Lista Produktów Tradycyjnych. MRiRW, Wyd. FAPA, Warszawa, 2005
6.Liczne akty prawne dostępne w formie elektronicznej na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Komisji Europejskiej
7. Strategie rozwoju województw z uwzględnieniem problematyki turystycznej

UWAGI[24]: