

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020 /2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność tradycyjna i regionalna
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / przedmiot do wyboru / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR Ćwiczenia: dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar dr inż. Małgorzata Ormian

* - 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
1	9	-	-	9	-	-	-	-	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)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe wiadomości z przedmiotu Technologie drobiu i jaj/Podstawy przetwórstwa drobiarskiego

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z krajowymi i regionalnymi systemami jakości żywności
C2	Wypracowanie umiejętności oceny jakości produktów regionalnych
C3	Wypracowanie odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności tradycyjnej i regionalnej

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna przebieg procesów chemicznych i fizycznych zachodzących w utrwalaniu oraz przechowywaniu żywności tradycyjnej i regionalnej	K_Wo3
EK_02	ocenia jakość wybranych produktów tradycyjnych i regionalnych pracując w grupie	K_U11
EK_03	przygotowuje wybrane produkty żywności regionalnej pracując w grupie	K_U11

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Produkty tradycyjne i regionalne – krajowe i regionalne regulacje prawne.
Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych.
Jakość i bezpieczeństwo żywności tradycyjnej i regionalnej.
Krajowe i regionalne systemy jakości żywności tradycyjnej i regionalnej.
Możliwości i bariery rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Charakterystyka polskich produktów tradycyjnych i regionalnych.
Ocena sensoryczna i fizykochemiczna produktów regionalnych.
Przygotowanie wybranych produktów regionalnych według określonej receptury.
Ocena jakości wybranych wyrobów tradycyjnych i regionalnych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, kolokwium.

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	I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne	w
EK_02	dyskusja w grupie, kolokwium	ćw
EK_03	obserwacja wykonania, dyskusja w grupie	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej

Wykład: zaliczenie

I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi,

II termin: zaliczenie ustne

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia (>50%

maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	9+9/0,72
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 1/0,04 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 29/1,16
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. Gulbicka B. 2014. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Wyd. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki PIB nr. 116.
2. Stankiewicz D. 2005. Produkty regionalne i tradycyjne. Biuro studiów i ekspertyz.
3. Krupa J., Krupa K. 2008. Dziedzictwo kulinarne jako produkt turystyczny Polski. WSIZ.

Literatura uzupełniająca:

1. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego.
2. Kawa M., Augustyńska-Prejsnar A. 2014. Czynniki decydujące o wyborze produktów tradycyjnych i regionalnych w opinii mieszkańców Podkarpacia. *Journal of Agribusiness and Rural Development* 3 (33). 51-59.
3. Sokołowicz Z., Augustyńska-Prejsnar A. 2016. Innowacyjność w przetwórstwie mięsa. Instrukcja wdrożeniowa. ODR Boguchwała.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej