

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność ekologiczna
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	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Dorota Kalicka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	wykłady: dr inż. Dorota Kalicka ćwiczenia: dr inż. Dorota Kalicka mgr inż. Małgorzata Pawlos

* -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	15			15					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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny):

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Na studiach I stopnia: Ekologia i ochrona środowiska, Podstawy produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych, Ocena jakości surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych.
--

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z wiedzą ogólną nt. rolnictwa ekologicznego oraz warunków przetwórstwa i obrotu żywnością ekologiczną.
C2	Zapoznanie studentów z zasadami certyfikacji i kontroli jakości żywności ekologicznej.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	student zna i rozumie zasady obowiązujące w produkcji żywności ekologicznej związane z pozyskiwaniem surowca ekologicznego oraz przetwarzania, przechowywania i dystrybucji żywności ekologicznej	K_Wo4
EK_02	student potrafi współpracować z innymi osobami i dokonywać analizy porównawczej jakości żywności ekologicznej i konwencjonalnej; potrafi zaprojektować recepturę lub technologię wytwarzania produktu ekologicznego.	K_U11
EK_03	student jest gotów do wypełnienia zobowiązań społecznych i niesienia odpowiedzialności spoczywającej na producencie żywności w jakości ekologicznej; jest gotów do aktywnego inicjowania działań ekologicznych na rzecz środowiska i społeczności podkarpacia.	K_Ko3

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Perspektywy rozwoju rolnictwa ekologicznego oraz produkcji żywności metodami ekologicznymi na świecie, w UE oraz w Polsce, a szczególnie w województwie podkarpackim.
Zasady produkcji rolniczej metodami ekologicznymi – ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Okresy konwersji na rolnictwo ekologiczne.
Przepisy prawne obowiązujące w rolnictwie ekologicznym i w produkcji żywności ekologicznej.
Kontrola i certyfikacja produkcji ekologicznej w Polsce.
Żywność konwencjonalna, a ekologiczna – różnice jakości, zasady równoczesnej produkcji.
Wymagania prawne związane z projektowaniem przetworzonej żywności ekologicznej i zasady etykietowania produktów ekologicznych.

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

Treści merytoryczne
Porównanie jakości sensorycznej żywności ekologicznej i konwencjonalnej – ocena w laboratorium sensorycznym.

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

Porównanie wykazu składników na etykietach żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży. Zasady projektowania receptur żywności ekologicznej.
Ocena jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców ekologicznych.
Organizacja procesu wytwarzania żywności ekologicznej (procesy technologiczne, systemy zarządzania jakością, warunki przechowywania, metody oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, znakowanie) w wybranych zakładach z województwa podkarpackiego.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykłady: wykład z prezentacją multimedialną.

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń.

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	test, projekt	w, ćw
EK_02	projekt	ćw
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną Ocena ustalana jest na podstawie średniej z ocen cząstkowych uzyskanych ze sprawozdań i projektów oraz obserwacji aktywności w trakcie zajęć. Wykład: zaliczenie na podstawie testu jednokrotnego wyboru, warunkiem zaliczenia jest prawidłowa odpowiedź na 60% pytań. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.</p>

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	30/1,20
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, napisanie sprawozdań, przygotowanie projektu)	18/0,72
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. Szołtysek K. Zarys problematyki żywności ekologicznej, Wyd. AE Wrocław 2004.
2. Błażej J. (red.) Przewodnik rolnictwa ekologicznego. Wyd. UR, 2011.
3. Ustawy i rozporządzenia o rolnictwie ekologicznym

Literatura uzupełniająca:

1. Żakowska-Biemans S., Gutkowska K. Rynek żywności ekologicznej w Polsce i w krajach Unii Europejskiej, Wyd. SGGW 2003.
2. Znamiorska A., Buniowska M., Rożek P., Kalicka D., Pawlos M. Ocena jakości jogurtów z błonnikiem orkiszowym i inuliną produkowanych metodą termostatową. *Nauka Przyroda Technologie*, 2018, 12, 1, 103-112.
3. Kalicka D., Znamiorska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K. Physical and sensory characteris and probiotic survival in ice cream sweetened with various polyols. *International Journal of Dairy Technology*, 2019, 72, 3, 456-465.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej