

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2026/2027-2027/2028

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność ekologiczna
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Agata Znamiorska-Piotrowska, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Agata Znamiorska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Małgorzata Pawlos, dr inż. Katarzyna Szajnar

* -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

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

C ₁	Zapoznanie studentów z wiedzą ogólną na temat rolnictwa ekologicznego oraz warunków przetwórstwa i obrotu żywnością ekologiczną
C ₂	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_o1	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_o2	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_o3	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.

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

B. Problematyka laboratoriów

Treści merytoryczne
Porównanie jakości sensorycznej żywności ekologicznej i konwencjonalnej – ocena w laboratorium sensorycznym.
Porównanie wykazu składników na etykietach żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży. Zasady projektowania receptur żywności ekologicznej.
Ocena jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów ekologicznych.
Opracowanie projektu produktu ekologicznego.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: 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, LAB
EK_02	projekt, sprawozdania	LAB
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	LAB

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. Wykład: kolokwium Laboratorium: zaliczenie na podstawie ocen cząstkowych z kolokwium z wykładów, projektu, sprawozdań z ćwiczeń, obserwacji na ćwiczeniach. O ocenie pozytywnej z decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	30/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	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. Szoltysek 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. Hallmann E. (red). Żywność ekologiczna. Skrypt do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa 2014.
3. Pawlos M., Znamirska A., Kalicka D., Szajnar K., Buniowska M., Kowalczyk M. Właściwości ekologicznych twarożków kozich z przyprawami ziołowymi. Żywność i jej bezpieczeństwo. Red. Gajdek G., Puchalski C., Jaworska G., Wyd. UR, Rzeszów 2020.
4. Pawlos M., Szajnar K., Znamirska A., Kalicka D. Właściwości ekologicznego zsiadłego mleka w zależności od fazy laktacji kóz. Żywność, red. Nyckowiak J., Leśny J., Wyd. Młodzi Naukowcy, Poznań 2016.
5. Pawlos M., Znamirska A., Kalicka D., Szajnar K. Ocena jakości i przydatności przetwórczej ekologicznego mleka koziego z regionu Podkarpacia. Bezpieczeństwo żywności, red. Puchalski C., Dżugan M., Augustyńska-Prejsnar A., Wyd. UR, Rzeszów 2015.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej