

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

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
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	j. polski
Koordynator	dr inż. Dorota Kalicka
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Dorota Kalicka

* -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) 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 nt. 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_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 dokonać analizy porównawczej jakości żywności ekologicznej i konwencjonalnej, zaprojektować recepturę i technologię wytwarzania oraz dokonać analizy zagrożeń związanej z jednoczesnym wytwarzaniem żywności ekologicznej i konwencjonalnej	K_U11
EK_03	Student rozumie odpowiedzialność spoczywającą na producencie żywności związaną z wytwarzaniem żywności w jakości ekologicznej, wykazuje gotowość do poszerzania swojej wiedzy w zakresie technologii bezpiecznych dla środowiska. Rozumie związek pomiędzy jakością wytwarzanej żywności, a zdrowiem człowieka.	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 ćwiczeń laboratoryjnych

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 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

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja.

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń, projekt praktyczny.

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. lab.
EK_02	projekt, sprawozdanie	ćw. lab.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć	ćw. lab.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratorium: 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

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
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	20

(przygotowanie do zajęć, napisanie projektu, itp.)	
SUMA GODZIN	55
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: Szołtysek K. 2004. Zarys problematyki żywności ekologicznej, Wyd. AE Wrocław. Błażej J. (red.), Przewodnik rolnictwa ekologicznego, Wyd. UR, 2011 USTAWY I ROZPORZĄDZENIA O ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM
Literatura uzupełniająca: ŻAKOWSKA-BIEMANS S., GUTKOWSKA K., RYNEK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ W POLSCE I W KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ, WYD. SGGW, 2003.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej