

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025 – 2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność tradycyjna i regionalna
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	studia stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy do wyboru / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	polski
Koordynator	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykład: prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz 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	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

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	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
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 – regulacje prawne.
Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych.
Jakość i bezpieczeństwo żywności tradycyjnej i regionalnej.
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.

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

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną
Ćwiczenia laboratoryjne: 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. lab.
EK_03	obserwacja wykonania, dyskusja w grupie	ćw. lab.

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 z harmonogramu studiów	15+15/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 2/0,08 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 16/0,64
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. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. 2022. Determinanty wyboru produktów tradycyjnych i regionalnych w opinii studentów . Uwarunkowania produkcji żywności. Cz. 2 . Opis fizyczny: S. 19-28 p-ISBN: 978-83-7996-929-60
3. Sokołowicz Z., Augustyńska-Prejsnar A. 2016. Innowacyjność w przetwórstwie mięsa. Instrukcja wdrożeniowa. ODR Boguchwała.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej