Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 7/2023

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2028/2029
(skrajne daty)
Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	**Systemy certyfikacji w rolnictwie**
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego
Kierunek studiów	Rolnictwo
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	przedmiot specjalnościowy/Agronomia z agrobiznesem
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Marian Gil (W) dr inż. Renata Stanisławczyk (Ćw)

***** *-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**
6	15			15					3

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)

Wykład: zaliczenie
ĆWICZENIA: zaliczenie z oceną

2.WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Ogólna uprawa roli i roślin, Produkcja zwierzęca

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z problematyką certyfikacji żywności
C2	Zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu realizacji procedur certyfikacyjnych
C3	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu regulacji prawnych oraz funkcjonowania krajowych i międzynarodowych systemów certyfikacji

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 znaczenie produkcji rolniczej dla rozwoju obszarów wiejskich	K_W08
EK_02	potrafi opisać procedury i zasady certyfikacji systemów produkcji pierwotnej i produktów żywnościowych	K_W09 K_U07
EK_03	potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności oraz zdrowie ludzi	K_K01
EK_04	jest gotów do zrozumienia znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K_W10 K_K02

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podstawy prawne oraz procedury i zasady certyfikacji wyrobów
Rynek żywności ekologicznej w Polsce i Unii Europejskiej
Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności
Systemy zarządzania jakością żywności

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Dokumentacja i procedury certyfikacji produkcji ekologicznej w Polsce
Procedura certyfikacji w systemie jakości wieprzowiny PQS
Procedura certyfikacji w systemie jakości wołowiny QMP
Certyfikacja Integrowanej Produkcji
System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP
Ochrona żywności regionalnej i tradycyjnej w Unii Europejskiej
System „Jakość Tradycja", - zasady certyfikacji
Poznaj Dobrą Żywność

[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: wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość.
Ćwiczenia lab.: analiza tekstów z dyskusją/ metoda projektów (praca w grupach /dyskusja).

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	kolokwium	ćw., w
EK_02	kolokwium	ćw.
EK_03	prezentacja	w
EK_04	przygotowanie pracy pisemnej	ćw., w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: zaliczenie bez oceny (kolokwium).

Ćwiczenia lab.: zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych z kolokwiów, prezentacji oraz obserwacji w trakcie zajęć

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.
O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst> 51%, dst plus 60%, db 70%, db plus 80%, bdb 90%

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
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	10
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	35
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** 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. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck, 2010.
2. Kieljan K.: O systemach jakości żywności. Vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Kraków 2011, malopolskie.ksow.pl
3. Programy i regulaminy certyfikacji, źródła internetowe.

Literatura uzupełniająca:

1. Zalewski R.I.: Zarządzanie jakością w produkcji żywności. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2008.
2. Gil M., Duma-Kocan P., Rudy M., Stanisławczyk R.: Serowary Salmonella w żywności wg powiadomień systemu RASFF w latach 2000-2017. Medycyna Weterynaryjna, 75(7), 394-397, 2019. doi: dx.doi.org/10.21521/mw.6163.
3. Gil M.: Stan sanitarny przemysłu spożywczego w latach 2007-2017. Monografia Naukowa pt. „Jakość żywności i żywienia". Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Rzeszów, 73-84, 2019.
4. Rudy M., Żurek J., Stanisławczyk R., Gil M., Duma-Kocan P., Zaguła G., Rudy S.: Analysis of the impact of determinants of kosherness on the content of macro- and microelements in beef. Food Science & Nutrition Food, 7, 3463-3470, 2019. Doi: 10.1002/fsn3.1192.
5. Stanisławczyk R.: 2021. Krajowy system zapewniania jakości żywności – QMP. [w:] Monografia. Zarządzanie i innowacje w produkcji oraz przechowalnictwie żywności. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. ISBN 978-962853-0-0: 59-72
6. Żurek J., Rudy M., Stanisławczyk R., Gil M.: 2021. Międzynarodowe systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem jakością. [w:] Monografia. Zarządzanie i innowacje w produkcji oraz przechowalnictwie żywności. Red. M. Rudy. Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego. ISBN 978-962853-0-0: 13-22

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej