

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Certyfikacje surowców i produktów</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
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	j. polski
Koordynator	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Marian Gil, dr inż. Renata Stanisławczyk

\* -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			30					4

**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**

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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	zna i rozumie znaczenie produkcji rolniczej dla rozwoju obszarów wiejskich	K_Wo8
EK_02	zna procedury i zasady certyfikacji systemów produkcji pierwotnej i produktów żywnościowych	K_Wo9, K_W10
EK_03	potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności oraz zdrowie ludzi	K_U07
EK_04	jest gotów do zrozumienia znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	K_Ko1 K_Ko2

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Podstawy prawne oraz procedury i zasady certyfikacji wyrobów.
2. Rynek żywności ekologicznej w Polsce i Unii Europejskiej
3. Uczestnictwo rolników w systemie jakości żywności.
4. Systemy zarządzania jakością żywności

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

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

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

Prezentacje założeń Programów „Doceń polskie” i „Doceń polskie marki własne” i produktów

### 3.4 Metody dydaktyczne

WYKŁAD: WYKŁAD Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ

ĆWICZENIA: 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)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 55%, dst plus 65%, db 75%, db plus 85%, bdb 95%.

## 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	45
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	10
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, napisanie referatu itp.)	45
SUMA GODZIN	100
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

\* 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. Klaudia Kieljan, 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:

- Zalewski R.I., Zarządzanie jakością w produkcji żywności, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań, 2008.
- GIL M., DUMA-KOCAN P., RUDY M., STANISŁAWCZYK R.: SEROWARY SALMONELLA W ŻYWNOCI WG POWIADOMIEŃ SYSTEMU RASFF W LATACH 2000-2017. MEDYCYNA WETERYNARYJNA, 75(7), 394-397, 2019R. DOI: DX.DOI.ORG/10.21521/MW.6163.
- GIL M.: STAN SANITARNY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W LATACH 2007-2017. MONOGRAFIA NAUKOWA PT. „JAKOŚĆ ŻYWNOCI I ŻYWIENIA”. STOWARZYSZENIE NAUKOWO-TECHNICZNE INŻYNIERÓW I TECHNIKÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO, RZESZÓW, 73-84, 2019R.
- 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, 2019r. Doi: 10.1002/fsn3.1192.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej