

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022- 2022/2023  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Przedmiot do wyboru: Żywność tradycyjna i regionalna</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	I rok, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR 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
EK_01	Zna przebieg procesów chemicznych i fizycznych zachodzących w utrwalaniu oraz przechowywaniu żywności tradycyjnej i regionalne	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 – krajowe i regionalne regulacje prawne.
Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych.
Jakość i bezpieczeństwo żywności tradycyjnej i regionalnej.
Krajowe i regionalne 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.

#### 3.4 Metody dydaktyczne

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

##### 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 OSIĄNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+15/1,2
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach 2/0,08 udział w zaliczeni 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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</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: Gulbicka B. 2014. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Wyd. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki PIB nr. 116. Stankiewicz D. 2005. Produkty regionalne i tradycyjne. Biuro studiów i ekspertyz. Krupa J., Krupa K. 2008. Dziedzictwo kulinarne jako produkt turystyczny Polski. WSIZ.
Literatura uzupełniająca: Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego. Kawa M., Augustyńska-Prejsnar A. 2014. Czynniki decydujące o wyborze produktów tradycyjnych i regionalnych w opinii mieszkańców Podkarpacia. Journal of Agribusiness and Rural Development 3 (33). 51-59. Sokołowicz Z., Augustyńska-Prejsnar A. 2016. Innowacyjność w przetwórstwie mięsa. Instrukcja wdrożeniowa. ODR Boguchwała.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej