

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

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 Żywienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. Agata Znamiorska, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Agata Znamiorska, prof. UR mgr inż. Małgorzata Pawłos

* -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	9			9					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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Na studiach I stopnia :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

C1	Zapoznanie studentów z wiedzą ogólną nt. rolnictwa ekologicznego oraz warunków przetwórstwa i obrotu żywnością ekologiczną
C2	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 współpracować z innymi osobami i dokonywać analizy porównawczej jakości żywności ekologicznej i konwencjonalnej. Potrafi zaprojektować recepturę lub technologię wytwarzania produktu ekologicznego.	K_U11
EK_03	Student jest gotów do wypełnienia zobowiązań społecznych i niesienia odpowiedzialności spoczywającej na producencie żywności w jakości ekologicznej. Jest gotów do aktywnego inicjowania działań ekologicznych na rzecz środowiska i społeczności podkarpacia.	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 audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

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,

Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń.

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
EK_02	PROJEKT	ćw
EK_03	OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: 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	18/0,72
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach)	2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta	30/1,2

(przygotowanie do zajęć, napisanie sprawozdań, przygotowanie projektu)	
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

<p>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</p>
<p>Literatura uzupełniająca: 1. Żakowska-Biemans S., Gutkowska K., Rynek żywności ekologicznej w Polsce i w krajach Unii Europejskiej, Wyd. SGGW, 2003. 2. Znamiorska A., Buniowska M., Rożek P., Kalicka D., Pawlos M., 2018. Ocena jakości jogurtów z błonnikiem orkiszowym i inuliną produkowanych metodą termostatową. Nauka Przyroda Technologie, 12, 1, 103-112. 3. Kalicka D., Znamiorska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K., 2019. Physical and sensory characteris and probiotic survival in ice cream sweetened with various polyols. International Journal of Dairy Technology, 72, 3, 456-465.</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej