

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Żywność ekologiczna	
BiJPŻ/P/I/ST/25			Ecological food	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		IV		
Przynależność do grupy zajęć		B 1. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30[h]	3 ECTS
		Ćwiczenia	[h]	
		Projekt	15[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		2 ECTS
		Inżynieria chemiczna		1 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0 ECTS
Forma nauczania		tradycyjna- zajęcia zorganizowane w Uczelni / zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość /		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą, determinantami, cyklem życia i aspektami prawnymi żywności ekologicznej
Treści programowe:	Wykład <ul style="list-style-type: none"> Żywność, klasyfikacja i nowe rodzaje. Idea żywności ekologicznej (3h_BN, W1). Koncepcje rolnictwa ekologicznego. Rolnictwo ekologiczne a rozwój zrównoważony-2h (W1) Certyfikacja gospodarstw ekologicznych-2h (W2) Rynek żywności ekologicznej- 2h (W2)

	<ul style="list-style-type: none"> Regulacje prawne dotyczące rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności ekologicznej-2h (W2) Znakowanie żywności ekologicznej-2h (W1, W2) Jakość żywności ekologicznej w porównaniu do żywności konwencjonalnej- 2h (W1) Ćwiczenia <ul style="list-style-type: none"> Zasady produkcji rolniczej metodami ekologicznymi – ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Okresy konwersji na rolnictwo ekologiczne- 6h (U1, U2) Rolnictwo ekologiczne w Polsce i na świecie-4h (U1) Marketing MIX żywności ekologicznej-4h (U1, U2) Metody badań i oceny stosowane do określenia jakości żywności ekologicznej -2h (U1,U2, K1) Żywność konwencjonalna, a ekologiczna – różnice jakości. Porównanie wykazu składników na etykietach wybranych produktów z żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży- 6h (U1,U2, K1) Organy państwowe sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności- 2h, (U2, K1).
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład: informacyjny Ćwiczenia: metody eksponujące- film, prezentacja, zajęcia w trybie konwersatoryjnym
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Wykład: ocena z egzaminu Ćwiczenia: ocena z kolokwium + ocena z aktywności na zajęciach

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Posiada podstawową wiedzę o nowych rodzajach żywności, o cyklu życia wyrobów z rodzaju żywności ekologicznej aby propagować i wdrażać zasady stosowane w rolnictwie ekologicznym propagując filozofię zrównoważonego rozwoju	K_WG04 K_WK07 K_WK08	Wykład	zaliczenie na ocenę,	Kolokwium zaliczeniowe treści wykładowych
W 2	Zna i rozumie jakie są podstawowe trendy rozwojowe w marketingu żywności ekologicznej oraz z zakresu zarządzania, w tym zarządzania jakością i środowiskiem, aspekty prawne jakości i bezpieczeństwa, opakowalnictwa w odniesieniu do produkcji ekologicznej	K_WG02 K_WG04 K_WK08	Wykład	zaliczenie na ocenę,	Kolokwium zaliczeniowe treści wykładowych
U1	Potrafi zaprojektować, zgodnie ze specyfikacją, system, proces, prosty wyrób z rodzaju żywności ekologicznej oraz zastosować właściwe metody techniki i narzędzia, w tym badawcze, niezbędne do realizacji projektu	K_UW01	Projekt	pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty)	Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji
U 2	Potrafi zrealizować zgodnie z projektem prosty system, proces, wyrób przemysłowy, używając odpowiednich metod, technik i narzędzi, w tym badawczych	K_UW02 K_UW03	Projekt	pisemne prace kontrolne (testy, projekty, referaty)	Esej aktywność na zajęciach, udział w dyskusji
K1	Ma świadomość znaczenia i zdolność krytycznej analizy posiadanej wiedzy z zakresu jakości i bezpieczeństwa	K_KO02	Projekt	Pisemne, prace kontrolne	aktywność na zajęciach, udział w dyskusji

	żywności oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów.			(testy, projekty, referaty)	
--	--	--	--	-----------------------------	--

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

Tyburski J., Żakowska-Biemans S., Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007

Sołtysia U., Z początków rolnictwa ekologicznego w Polsce. Rolnictwo ekologiczne od teorii do praktyki. Stowarzyszenie EKOLAND, Sitfung Leben & Umwelt, Warszawa 1993

Graczyk A., Mazurek-Lopacińska K.(red.) Badania rozwoju rynków produktów rolnictwa ekologicznego i żywności ekologicznej, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Wrocław 2009

Borycka B. Żywność nowej generacji- specjalnego zastosowania, [w] R. Borek- Wojciechowska, Nowoczesna żywność część II, Wydawnictwo Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego, Radom, 2015. ss. 11-43.

Borycka B., Jakość zdrowotna nowych rodzajów żywności, Probl. Jakości 4, 2010, 15-20.

Borycka B., Nobis B., 2019 Żywność ekologiczna w opinii konsumentów, W; Michał Halagarda (red.) Konsument na rynku żywności- Preferencje, Opinie , Trendy, Sieć Badawcza Łukasiewicz- Instytut Technologii i Eksploatacji, Radom s. 52-62, ISBN: 978-83-7789-593-1

Literatura uzupełniająca:

Gawęcki J., Hryniewicz L. [red.], *Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998.

Gertig H., *Żywność a zdrowie. Podręcznik dla studentów*. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1996.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela- praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	30 [h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10[h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/ćwiczeń Przygotowanie do egzaminu/zaliczenia	X	20 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10[h]/ 0,4 ECTS	20 [h]/0,8ECTS	45[h]/ 1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi

--