



Karta przedmiotu Żywność ekologiczna

1. Informacje podstawowe

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| Kierunek studiów inspekcja weterynaryjna | Cykl kształcenia (nabór) 2023/24 | |
| Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt | Kod przedmiotu 06IWS.PI40.1303.23 | |
| Poziom studiów pierwszego stopnia (inż.) | Języki wykładowe polski | |
| Profil studiów Profil ogólnoakademicki | Obligatoryjność Fakultatywny | |
| Forma studiów studia stacjonarne | Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe | |
| Wymagania wstępne | brak wymagań | |
| Przedmioty wprowadzające | brak przedmiotów wprowadzających | |
| Koordinator | Mirosław Banaszak | |
| Okres Semestr 7 | Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę | Liczba punktów ECTS 2.0 |
| | Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia audytoryjne: 10 | |

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kod | Opis efektów uczenia się | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się | Odniesienie do charakterystyk PRK |
|-----|--------------------------|---|-----------------------------------|
|-----|--------------------------|---|-----------------------------------|

| Kod | Opis efektów uczenia się | Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się | Odniesienie do charakterystyk PRK |
|-------------------------------|--|---|--|
| Wiedza: | | | |
| W1 | zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady organizacji oraz standardy wytwarzania żywności ekologicznej | IW_O1_K_W08 | P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż |
| W2 | zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady nadzoru i certyfikowania żywności ekologicznej | IW_O1_K_W08 | P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż |
| W3 | zna i rozumie w pogłębionym stopniu prawne standardy oraz normatywy jakościowe dla wytwarzania i nadzoru nad produkcją i obrotem żywnością ekologiczną | IW_O1_K_W10 | P6S_WK P6S_WK_inż |
| Umiejętności: | | | |
| U1 | potrafi ocenić i wyróżnić zasady organizacji produkcji, obrotu i bezpieczeństwa żywności ekologicznej | IW_O1_K_U07 | P6S_UW P6S_UU P6S_UW_inż |
| U2 | potrafi wykorzystać wytyczne i przepisy obowiązujące w produkcji, obrocie i monitorowaniu żywności ekologicznej | IW_O1_K_U10 | P6S_UW P6S_UW_inż |
| Kompetencje społeczne: | | | |
| K1 | jest gotów do podejmowania działań zawodowych związanych z produkcją, obrotem i monitorowaniem żywności ekologicznej z uwzględnieniem odpowiedzialności społecznej za realizowane zadania w przyszłej pracy związanej z kierunkiem kształcenia | IW_O1_K_K03 | P6S_KK |

3. Treści programowe

| Lp. | Treści programowe | Formy zajęć | Efekty uczenia się dla przedmiotu |
|-----|--|-------------|-----------------------------------|
| 1. | Czym jest żywność ekologiczna? | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 2. | Ogólne standardy obowiązujące w produkcji żywności ekologicznej | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 3. | Podstawy prawne i standardy certyfikacji żywności ekologicznej | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 4. | Zasady przystąpienia do produkcji żywności ekologicznej oraz monitoring zachowania certyfikowanego standardu | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 5. | Dobre praktyki w produkcji żywności ekologicznej | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 6. | Ryzyka i odstępstwa w produkcji żywności ekologicznej | Wykład | W1, W2, W3, K1 |
| 7. | Trendy konsumenckie na rynku produktów spożywczych z certyfikatem rolnictwa ekologicznego | Wykład | W1, W2, W3, K1 |

| Lp. | Treści programowe | Formy zajęć | Efekty uczenia się dla przedmiotu |
|-----|---|-----------------------|-----------------------------------|
| 8. | Aktualne standardy i konwersja podmiotu do wytwarzającego żywność ekologiczną | Ćwiczenia audytoryjne | W1, W2, W3, U1, U2, K1 |
| 9. | Nadzór nad procesem przetworczym w produkcji żywności ekologicznej | Ćwiczenia audytoryjne | W1, W2, W3, U1, U2, K1 |
| 10. | Jakość żywności ekologicznej | Ćwiczenia audytoryjne | W1, W2, W3, U1, U2, K1 |
| 11. | Produkcja zwierzęca a żywność certyfikowana | Ćwiczenia audytoryjne | W1, W2, W3, U1, U2, K1 |
| 12. | Ryzyka i odstępstwa w produkcji żywności ekologicznej | Ćwiczenia audytoryjne | W1, W2, W3, U1, U2, K1 |

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

| Forma zajęć | | |
|-------------|---|----------------|
| Wykład | Metody prowadzenia zajęć: | |
| | Wykład, Dyskusja, Case study | |
| | Metody (sposoby) weryfikacji: | Udział: |
| | Kolokwium | 100% |
| | Warunki zaliczenia przedmiotu: | |
| | <p>Dwa kolokwia pisemne (pytania otwarte). Możliwość dwukrotnej poprawy kolokwium. Oceny częściowe z kolokwium: Zastosowanie będzie skala ocen w zależności od stopnia osiągnięcia efektów uczenia się: a) od 91% bardzo dobry (5,0); b) od 81% dobry plus (4,5); c) od 71% dobry (4,0); d) od 61% dostateczny plus (3,5); e) od 51% dostateczny (3,0); f) poniżej 51% niedostateczny (2,0) Ocena końcowa obliczana średnią arytmetyczną z pozytywnych ocen częściowych</p> | |

| | | |
|--|---------------------------------------|----------------|
| Ćwiczenia audytoryjne | Metody prowadzenia zajęć: | |
| | Dyskusja, Case study, Praca w grupie | |
| | Metody (sposoby) weryfikacji: | Udział: |
| | Kolokwium | 50% |
| | Projekt | 50% |
| | Warunki zaliczenia przedmiotu: | |
| <p>Zasady realizacji projektu: student realizuje analizę wybranego przypadku z określonego zakresu pod względem poprawności rozwiązań na poziomie inżynierskim. Ocenie podlegać będą: poprawność merytoryczna i edytorska opracowania, logika wypowiedzi, wykorzystanie nomenklatury branżowej, poprawność wnioskowania. Uzyskanie oceny pozytywnej z jednego kolokwium.</p> <p>Ocena końcowa z przedmiotu:</p> <p>a) od 4,76 bardzo dobry (5,0)</p> <p>b) od 4,26 dobry plus (4,5)</p> <p>c) od 3,76 dobry (4,0)</p> <p>d) od 3,26 dostateczny plus (3,5)</p> <p>e) od 3,00 dostateczny (3,0)</p> <p>f) poniżej 3,00 niedostateczny (2,0)</p> | | |

| Efekt uczenia się dla przedmiotu | Metody (sposoby) weryfikacji | |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------|
| | Kolokwium | Projekt |
| W1 | x | x |
| W2 | x | x |
| W3 | x | x |
| U1 | x | x |
| U2 | x | x |
| K1 | x | x |

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Trybuński J. 2013. Czym jest żywność ekologiczna?, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
2. Chołaszczyński K., Tyburski J. (praca zbiorowa), 2013. Żywność ekologiczna, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

Literatura uzupełniająca

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 (Dz. U. L 150 z 14.06.2018 r.).
2. USTAWA z dnia 23 czerwca 2022 r. o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

| Aktywność studenta | | Obciążenie studenta Liczba godzin |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia | Wykład | 10 |
| | Ćwiczenia audytoryjne | 10 |
| Praca własna studenta | Konsultacje | 5 |
| | Przygotowanie do zajęć | 10 |
| | Przygotowanie projektu | 10 |
| | Studiowanie literatury | 5 |
| Łączny nakład pracy studenta | | 50 |
| Liczba punktów ECTS | | 2 |

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut