

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu

Żywność ekologiczna

2. Nazwa kierunku

Dietetyka

3. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS

2

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
VI	15					

6. Język wykładowy

polski

7. Wykładowca

Angelika Dadej, dr inż.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka, chemii, mikrobiologii żywności, technologii i towaroznawstwa żywności oraz analizy i oceny jakości żywności

9. Cele przedmiotu

C1 Zdobycie wiedzy na temat żywności ekologicznej, zasad otrzymywania i przetwarzania surowców/produktów ekologicznych

C2 Nabycie wiedzy dotyczącej jakości i wartości odżywczej żywności ekologicznej na tle żywności konwencjonalnej

C3 Zdobycie wiedzy na temat analizy sensorycznej, towaroznawstwa opakowań produktów ekologicznych oraz oceny asortymentu produktów ekologicznych w sprzedaży

C4 Zdobycie wiedzy dotyczącej regulacji prawnych, systemu kontroli i certyfikacji żywności ekologicznej

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

WIEDZA

EU01 posiada wiedzę o surowcach/produktach, metodach przechowywania i przetwarzania żywności oraz definiuje zagrożenia, jakie mogą występować w żywności

K_W28

EU02 zna regulacje prawne dotyczące rolnictwa ekologicznego, systemów kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym

K_W30, K_W31

EU03 posiada wiedzę na temat znakowania produktów ekologicznych oraz zna charakterystykę, funkcje i informacje umieszczane na opakowaniach do żywności

K_W05

UMIEJĘTNOŚCI

EU04 potrafi zidentyfikować produkt ekologiczny na rynku żywnościowym. Umie dokonać wyboru właściwego produktu na rynku spożywczym	K_U33
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
11. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady	
<ol style="list-style-type: none"> Systemy produkcji rolnej we współczesnym rolnictwie. Ocena wpływu systemu produkcji rolnej na cechy jakościowe, wartość odżywczą i zdrowotną żywności Charakterystyka żywności pochodzenia roślinnego zwierzęcego - jakość zdrowotna i wartość odżywcza żywności ekologicznej na tle żywności konwencjonalnej Ekologiczne i analityczne kryteria jakości żywności. Substancje szkodliwe w surowcach i produktach ekologicznych oraz konwencjonalnych na podstawie badań porównawczych Substancje odżywcze w surowcach i produktach ekologicznych oraz konwencjonalnych na podstawie badań porównawczych. Herbata - definicje, pochodzenie produktu, klasyfikacja. Charakterystyka związków biologicznie czynnych w herbatach z dwóch systemów produkcyjnych: produkcja ekologiczna i konwencjonalna. Kawa - definicje i pochodzenie produktu. Gatunki kawy w uprawie i ich charakterystyka. Produkcja kawy na świecie. Etapy produkcji kawy. Oznakowania kawy ekologicznej. Skład chemiczny ziaren kawy. Charakterystyka i zawartość związków bioaktywnych w ziarnach kawy w produkcji ekologicznej i konwencjonalnej Charakterystyka witaminy C, jej znaczenie dla roślin i człowieka. Zawartość witaminy C w warzywach psiankowatych. Wpływ rolnictwa ekologicznego na zawartość witaminy C w warzywach psiankowatych Pomidor – jako surowiec do przetwórstwa, znaczenie gospodarcze i produkcja w Europie i Polsce. Porównanie zawartości karotenoidów w warzywach i owocach z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej Kapusta jako podstawowy surowiec do kiszenia. Proces fermentacji mlekowej i produkcja kiszonek. Zasady kiszenia kapusty w przetwórstwie ekologicznym Charakterystyka, źródło występowania związków antocyjanowych. Produkcja owoców jagodowych i ziarnkowych w systemie ekologicznym i konwencjonalnym. Przetwórstwo owoców. Charakterystyka produktów o wysokiej zawartości antocyjanów Budowa i występowanie chlorofilu w warzywach. Uprawa warzyw liściowych i ziół w systemie ekologicznym. Warzywa, jako źródło chlorofilu w diecie. Wpływ nawożenia ekologicznego na zawartość chlorofilu w liściach warzyw i ziół. Znakowanie produktów ekologicznych. Znaki krajowe produktów ekologicznych w Europie. Charakterystyka i funkcje opakowań do żywności. Informacje umieszczane na opakowaniach do żywności Regulacje prawne dotyczące rolnictwa ekologicznego. Systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Żywność konwencjonalna i żywność ekologiczna w aspekcie bezpieczeństwa żywności. 	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Objaśnienie i prezentacja multimedialna	
2. Zajęcia połączone z degustacją żywności	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Obecność i aktywność na zajęciach	
P1. Test końcowy	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin

1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	19
2. Nakład pracy studenta	31
suma	50
liczba punktów ECTS	2
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Kwiatkowski C., Harasim E., Produkcja rolnicza a bezpieczna żywność: wybrane aspekty. Instytut Naukowo-Wydawniczy „Spatium”, Radom 2019	
2. Drygas M., Nurzyńska I., Bańkowska K., Charakterystyka i uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce: szanse i bariery. Wydawnictwo Naukowe Scholar, Warszawa 2019	
3. Wojciechowski P., System prawa żywnościowego. Wydawnictwo Wolters Kluwer, Warszawa 2017	
Literatura uzupełniająca:	
1. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2017	
2. Kwiatkowski C., Harasim E., Produkcja rolnicza a bezpieczna żywność – wybrane aspekty. Wydawnictwo Spatium 2019	
3. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2017	
16. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.	
<p><u>Warunkiem zaliczenia wykładów</u> jest: pozytywna ocena z testu składającego się z 19 pytań jednokrotnego wyboru oraz jednego pytania otwartego. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Za pytanie zamknięte można otrzymać maksymalnie 1 punkt, zaś za pytanie otwarte maksymalnie 5 punktów. Łącznie maksymalnie za test student może otrzymać 24 punkty.</p> <p>Oceny:</p> <p>niedostateczny (0-11 punktów)</p> <p>dostateczny (12-13 punktów)</p> <p>dostateczny plus (14 -15 punktów)</p> <p>dobry (16 -17 punktów)</p> <p>dobry plus (18 punktów)</p> <p>bardzo dobry (19-20 punktów).</p>	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	