

Karta przedmiotu - Produkcja żywności ekologicznej przykładem produkcji o obiegu zamkniętym

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

1. student posiada podstawową wiedzę o żywności, metodach jej produkcji, czynnikach kształtujących jakość produktów spożywczych oraz ocenie jakości
2. student zna podstawowe zagadnienia związane z ekologią i ochroną środowiska

Nazwa przedmiotu	Produkcja żywności ekologicznej przykładem produkcji o obiegu zamkniętym	
Grupa przedmiotów	Przedmioty do wyboru sem. VII I	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-XX-X1-24/25Z-PROZOS Brak	
Kategoria przedmiotu	do wyboru	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 6 - I. stopień (studia inżynierskie)	
Rok studiów/semestr	4/7	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Wykład: 15
	niestacjonarne:	Wykład: 9

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:	1
	Technologia żywności i żywienia:	1
	Nauki prawne:	0
	Nauki o sztuce:	0
	Inżynieria mechaniczna:	0
	Nauki biologiczne:	0
	Matematyka:	0
	Nauki fizyczne:	0
	Informatyka:	0
	Ekonomia i finanse:	0
	Nauki chemiczne:	0
	Językoznawstwo:	0
	Inżynieria materiałowa:	0
	Inne dyscypliny:	0
	Nauki o kulturze i religii:	0
	Historia:	0
	Filozofia:	0
	Razem	2
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Ptańska Joanna, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)	
Cele przedmiotu	Kod	Opis
	C1	Zapoznanie z podstawowymi pojęciami i zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym
	C2	Przedstawienie zasad obowiązujących w rolnictwie i produkcji żywności ekologicznej.
	C3	Uświadomienie wzajemnych relacji między elementami ekosystemu, znaczenia decyzji człowieka dla środowiska naturalnego i wykształcenie gotowości do troski o środowisko naturalne
	C4	Nabycie umiejętności analitycznych.

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się	
	E1	W	Student zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady obowiązujące w gospodarce o obiegu zamkniętym oraz w produkcji i dystrybucji żywności ekologicznej.	ZJ-ST1-IJ-W01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-W03-24/25Z	
	E2	K	Student podejmując decyzje jest gotów uwzględniać ich oddziaływanie na środowisko naturalne	ZJ-ST1-IJ-K02-24/25Z	
	E3	U	Student potrafi analizować zjawiska i ich wzajemne powiązania z szerokiej perspektywy	ZJ-ST1-IJ-U01-24/25Z	
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Kolokwium, Test wyboru.				
Treści przedmiotu	Wykład				
	Kod	Opis		S (15)	N (9)
	W1	Gospodarka o obiegu zamkniętym - definicje, zasady, koncepcje		4	2
	W2	Rolnictwo i żywność ekologiczna - geneza, definicje, regulacje prawne		1	1
	W3	Zasady obowiązujące w rolnictwie ekologicznym - produkcja zwierzęca, roślinna, akwakultura, pozyskiwanie surowców dziko rosnących		3	2
	W4	Zasady obowiązujące w produkcji przetworzonej żywności ekologicznej		2	1
	W5	Dystrybucja żywności ekologicznej.		2	1
	W7	Certyfikacja i znakowanie żywności ekologicznej.		1	1
	W8	Ekonomiczne, środowiskowe i społeczne aspekty produkcji żywności ekologicznej.		2	1
	Metody i formy prowadzenia zajęć	Dyskusja, Grywalizacja, Praca w grupach, Prezentacja, Wykład audytoryjny.			

Nakład pracy studenta
(liczba godzin
kontaktowych, pracy
on-line i pracy
samodzielnej)

**UWAGA: Dokładne
rozpisanie pracy
własnej studenta
znajduje się na
końcu karty**

Rodzaj aktywności	Liczba godzin	
	stacjonarne	niestacjonarne
Udział w zajęciach dydaktycznych	15	9
Udział w konsultacjach	0	0
Udział w kolokwiach/egzaminie	0	0
Praca własna studenta	35	41
E-learning	0	0
Inne (kontaktowe)	0	0
Inne (bezkontaktowe)	0	0
Suma godzin	50	50
Liczba punktów ECTS	2	2

Macierz realizacji
przedmiotu

Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
E1	ZJ-ST1-IJ-W01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-W03-24/25Z	C1 C2	W1 W2 W3 W4 W5 W8 W7	N1 N3 N4 N5 N16	F1 F11
E2	ZJ-ST1-IJ-K02-24/25Z	C3	W1 W2 W3 W4 W5 W8 W7	N1 N3 N4 N5 N16	F1 F11
E3	ZJ-ST1-IJ-U01-24/25Z	C4	W1 W2 W3 W4 W5 W8 W7	N1 N3 N4 N5 N16	F1 F11

Literatura podstawowa	Lp.	Opis pozycji
	1	Ptasińska-Marcinkiewicz J., (2020), Środowiskowe, ekonomiczne i społeczne aspekty produkcji żywności ekologicznej. [W:] Śmiechowska M. (red.), Ekologiczne i środowiskowe aspekty towaroznawstwa jako nauki o jakości, Gdynia : Uniwersytet Morski w Gdyni, s. 182-195.
	2	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007
	3	SOLIWODA M., WIELICZKO B., KULAWIK J., GOSPODARKA O CYKLU ZAMKNIĘTYM A ZRÓWNOWAŻENIE AGROBIZNESU, Zagadnienia Ekonomiki Rolnej, 1(362) 2020, 3-13; DOI: 10.30858/zer/110742
Literatura uzupełniająca	Lp.	Opis pozycji
	1	Hans Wiesmeth, Chapter 2 - The circular economy – Understanding the concept, Editor(s): Hans Wiesmeth, Implementing the Circular Economy for Sustainable Development, Elsevier, 2021, p. 11-18, ISBN 9780128217986, https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821798-6.00002-8 .
	2	Zygmunt Kowalski, Agnieszka Makara, The circular economy model used in the polish agro-food consortium: A case study, Journal of Cleaner Production, Volume 284, 2021, ISSN 0959-6526, https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.124751 .
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)	
	nie określono	
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)	
	Oceną końcową jest ocena uzyskana z kolokwium zaliczeniowego.	
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie	
	brak	
Osoby prowadzące przedmiot	Lp.	Nauczyciel
	1	Ptasińska Joanna, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)
Informacje dodatkowe		

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
Nakład pracy studenta	Zajęcia z planu studiów	15	9
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	14	20
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	10	10
	Rozwiązywanie zadań (kazusów, testów, itp.)	4	4
	Przygotowanie do zajęć (w tym z wykorzystaniem platformy Moodle)	5	5
	Przygotowanie do egzaminu / zaliczenia	2	2
	Suma godzin	50	50
	Liczba punktów ECTS	2	2