

1.	Nazwa kierunku	biologia
2.	Wydział	Wydział Nauk Przyrodniczych
3.	Cykl rozpoczęcia	2021/2022 (semestr zimowy), 2022/2023 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Żywność ekologiczna

Kod modułu: 2BL_89a

1. Liczba punktów ECTS: 4

2. Zakładane efekty uczenia się modułu			
kod	opis	efekty uczenia się kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BL_89_1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu dotyczącego żywności ekologicznej. Potrafi opisać metody produkcji żywności ekologicznej, najważniejsze zasady i cele rolnictwa ekologicznego.	2BL_W01_P 2BL_W05_P 2BL_W09_P	5 5 4
2BL_89_2	Ma wiedzę na temat oddziaływania produkcji żywności na środowisko naturalne oraz wpływu środowiska na jakość produkowanej żywności.	2BL_K01_P 2BL_W05_P	5 5
2BL_89_3	Wykazuje znajomość towaroznawstwa opakowań produktów ekologicznych, zagadnień związanych z przetwarzaniem i przechowywaniem żywności ekologicznej.	2BL_K01_P 2BL_U02_P 2BL_W05_P	5 5 5
2BL_89_4	Planuje i wykonuje analizy wybranych substancji odżywczych w różnych produktach żywności ekologicznej wykorzystując wiedzę i umiejętności korzystania z literatury naukowej w tym anglojęzycznej.	2BL_U01_P 2BL_U04_P 2BL_W04_P 2BL_W05_P	5 5 5 5
2BL_89_5	Student potrafi przygotować i przedstawić prezentację multimedialną z zagadnień związanych z rolnictwem ekologicznym i żywnością ekologiczną.	2BL_K01_P 2BL_U02_P	5 5
2BL_89_6	Planuje i wykonuje analizę sensoryczną w ocenie żywności ekologicznej.	2BL_U01_P 2BL_W07_P	5 5
2BL_89_7	Kształtuje proekologiczną postawę w dziedzinie gospodarki żywnościowej.	2BL_K03_P	5

		2BL_W05_P	5
--	--	-----------	---

3. Opis modułu

Opis	<p>Na zajęciach konwersatoryjnych student posiędzie podstawową wiedzę z zakresu ekologicznych technik produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych i zapozna się z najważniejszymi zasadami i celami rolnictwa ekologicznego, trendami w rozwoju żywności ekologicznej, zaletami i przykładami ograniczeń a także środowiskowymi i analitycznymi kryteriami jakości żywności. Student pogłębi swoją wiedzę z zakresu substancji odżywczych w żywności ekologicznej. Posiędzie umiejętności oceny asortymentu produktów ekologicznych znajdujących się w sprzedaży. Zapozna się z towaroznawstwem opakowań produktów ekologicznych, przetwarzaniem i przechowywaniem żywności ekologicznej. Student kształtuje proekologiczną postawę w dziedzinie gospodarki żywnościowej.</p> <p>Na zajęciach laboratoryjnych student przeprowadzi analizę wybranych substancji odżywczych (np. mikro i makroelementów, wybranych witamin, związków biologicznie czynnych), zanieczyszczeń w różnych produktach żywności ekologicznej w porównaniu do żywności konwencjonalnej. Zapozna się z podstawowymi metodami i narzędziami i analizy sensorycznej w ocenie żywności ekologicznej i będzie potrafił przeprowadzić badanie sensoryczne wybranych produktów. Posiędzie umiejętności oceny asortymentu ekologicznego znajdującego się w sprzedaży bezpośredniej i pośredniej.</p>
Wymagania wstępne	Wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, ekologii i biologicznych podstaw żywienia roślin.

4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu

kod	nazwa (typ)	opis	efekty uczenia się modułu
2BL_89_w1	Egzamin	Egzamin na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_89_1, 2BL_89_2, 2BL_89_3, 2BL_89_4, 2BL_89_5, 2BL_89_6, 2BL_89_7

5. Rodzaje prowadzonych zajęć

kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów uczenia się
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BL_89_fs_1	konwersatorium	Wykorzystanie prezentacji multimedialnych i zasobów Internetu, dyskusji, krytycznej analizy i selekcji informacji z różnych źródeł.	15	Samodzielne przyswojenie wiedzy. Praca z podstawową zalecaną w sylabusie literaturą, w tym również literatura uzupełniająca.	35	2BL_89_w1
2BL_89_fs_2	laboratorium	Realizacja analiz, eksperymentów, symulacji utrwalających treści z konwersatorium oraz z zakresu omawianych i uzupełniających zagadnień.	30	Przygotowanie do ćwiczeń na podstawie zalecanej literatury i stron internetowych, weryfikacja treści poruszanych na zajęciach, przegląd materiałów dydaktycznych.	35	2BL_89_w1