

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>biologia żywności i żywienia</b>
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

**Moduł kształcenia:** Żywność ekologiczna

**Kod modułu:** 2BZ\_28

**1. Liczba punktów ECTS:** 2

<b>2. Zakładane efekty kształcenia modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>opis</b>	<b>efekty kształcenia kierunku</b>	<b>stopień realizacji (skala 1-5)</b>
2BZ_28_1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu dotyczącego żywności ekologicznej. Potrafi opisać metody produkcji żywności ekologicznej, najważniejsze zasady i cele rolnictwa ekologicznego.	2BZ_W03 2BZ_W04 2BZ_W05	5 4 5
2BZ_28_2	Ma wiedzę na temat oddziaływania produkcji żywności na środowisko naturalne oraz wpływu środowiska na jakość produkowanej żywności.	2BZ_W05 2BZ_W07 2BZ_W09	5 4 4
2BZ_28_3	Wykazuje znajomość towaroznawstwa opakowań produktów ekologicznych, zagadnień związanych z przetwarzaniem i przechowywaniem żywności ekologicznej.	2BZ_W04 2BZ_W12	4 3
2BZ_28_4	Planuje i wykonuje analizy wybranych substancji odżywczych w różnych produktach żywności ekologicznej wykorzystując wiedzę i umiejętności korzystania z literatury naukowej w tym anglojęzycznej.	2BZ_U05 2BZ_U06 2BZ_U07 2BZ_U08	5 5 4 4
2BZ_28_5	Student potrafi przygotować i przedstawić prezentację multimedialną z zagadnień związanych z rolnictwem ekologicznym i żywnością ekologiczną.	2BZ_U02 2BZ_U08 2BZ_U09 2BZ_U10	5 4 5 3
2BZ_28_6	Planuje i wykonuje analizę sensoryczną w ocenie żywności ekologicznej.	2BZ_U05 2BZ_U06	5 5

		2BZ_U07	4
2BZ_28_7	Kształtuje proekologiczną postawę w dziedzinie gospodarki żywnościowej.	2BZ_K01	4
		2BZ_K03	3
		2BZ_K04	3

<b>3. Opis modułu</b>	
<b>Opis</b>	<p>Na zajęciach konwersatoryjnych student posiada 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. Posiada 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 pozna metody analizy wybranych substancji odżywczych 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. Posiada umiejętności oceny asortymentu ekologicznego znajdującego się w sprzedaży bezpośredniej i pośredniej.</p>
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, ekologii i biologicznych podstaw żywienia roślin.

<b>4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu</b>			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
2BZ_28_w_1	Kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna sprawdzająca stopień opanowania, zrozumienia ćwiczeń – ocena kształtująca wiadomości oraz umiejętności – ich interpretacja.	2BZ_28_1, 2BZ_28_2, 2BZ_28_3, 2BZ_28_4
2BZ_28_w_2	Ocena ciągła umiejętności studenta	Ocenię podlega aktywność i umiejętność praktycznych realizacji analiz, eksperymentów oraz poprawność przygotowania raportu z ćwiczeń oraz przedstawienie prezentacji multimedialnej i dyskusji dot. zagadnień prezentowanych podczas zajęć laboratoryjnych i konwersatoryjnych.	2BZ_28_5, 2BZ_28_6, 2BZ_28_7

<b>5. Rodzaje prowadzonych zajęć</b>						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2 BZ_28_fs_2	laboratorium	Realizacja analiz, eksperymentów, symulacji utrwalających treści z konwersatorium oraz z zakresu omawianych i uzupełniających zagadnień.	20	Przygotowanie do ćwiczeń na podstawie zalecanej literatury i stron internetowych, weryfikacja treści poruszanych na zajęciach, przegląd materiałów dydaktycznych.	20	2BZ_28_w_1, 2BZ_28_w_2
2BZ_28_fs_1	konwersatorium	Wykorzystanie prezentacji multimedialnych i zasobów Internetu, dyskusji, krytycznej analizy i selekcji informacji z różnych źródeł.	10	Samodzielne przyswojenie wiedzy. Praca z podstawową zalecaną w sylabusie literaturą, w tym również literatura uzupełniająca.	10	2BZ_28_w_1, 2BZ_28_w_2