

1.	<b>Field of study</b>	<b>Food and Nutrition Biology</b>
2.	Academic year of entry	2016/2017 (winter term)
3.	Level of qualifications/degree	second-cycle studies
4.	Degree profile	general academic
5.	Mode of study	full-time

**Module:** Żywność ekologiczna

**Module code:** 2BZ\_28

**1. Number of the ECTS credits:** 2

<b>2. Learning outcomes of the module</b>			
<b>code</b>	<b>description</b>	<b>learning outcomes of the programme</b>	<b>level of competence (scale 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

### 3. Module description

<b>Description</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>Prerequisites</b>	Wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, ekologii i biologicznych podstaw żywienia roślin.

### 4. Assessment of the learning outcomes of the module

code	type	description	learning outcomes of the module
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

### 5. Forms of teaching

code	form of teaching			required hours of student's own work		assessment of the learning outcomes of the module
	type	description (including teaching methods)	number of hours	description	number of hours	
2 BZ_28_fs_2	laboratory classes	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	discussion classes	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