

1. Field of study	Biology
2. Faculty	Faculty of Natural Sciences
3. Academic year of entry	2020/2021 (winter term)
4. Level of qualifications/degree	second-cycle studies
5. Degree profile	general academic
6. Mode of study	full-time

Module: Eco food

Module code: 2BL_89a

1. Number of the ECTS credits: 4

2. Learning outcomes of the module			
code	description	learning outcomes of the programme	level of competence (scale 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. Module description

Description	<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>
Prerequisites	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
2BL_89_w1	exam	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. 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	
2BL_89_fs_1	discussion classes	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_fs_2	laboratory classes	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	