

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6 lub 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-06L-34-05 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-05

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin10... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności W2 – Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności	TZ1_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	TZ1_KW05	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4 lub 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-04L-30-06 NOŻ-BZ1-S-06L-48-06

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin15... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności W2 – Absolwent zna etyczne, społeczne, prawne, ekonomiczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją, pozyskiwaniem, przetwarzaniem, dystrybucją i oferowaniem konsumentom żywności, w tym podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności	BZ_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna etyczne, społeczne, prawne, ekonomiczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją, pozyskiwaniem, przetwarzaniem, dystrybucją i oferowaniem konsumentom żywności, w tym podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	BZ_KW07	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Bezpieczeństwo żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4 lub 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-BZ1-S-04L-30-06 NOŻ-BZ1-S-06L-48-06

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin15... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności W2 – Absolwent zna etyczne, społeczne, prawne, ekonomiczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją, pozyskiwaniem, przetwarzaniem, dystrybucją i oferowaniem konsumentom żywności, w tym podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:25.... h
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności	BZ_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna etyczne, społeczne, prawne, ekonomiczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją, pozyskiwaniem, przetwarzaniem, dystrybucją i oferowaniem konsumentom żywności, w tym podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	BZ_KW07	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Towaroznawstwo w biogospodarce		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: ...6.....	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TB1-S-06L-50-18

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin15... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, w zakresie właściwym dla towaroznawstwa w biogospodarce W2 – Absolwent zna społeczne, prawne, ekonomiczne, etyczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją rolniczą, leśną, ogrodniczą i pochodnymi, a także dystrybucją i oferowaniem konsumentom produktów biogospodarki i powiązanych z nią gałęzi przemysłu, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, w zakresie właściwym dla towaroznawstwa w biogospodarce	TB_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna społeczne, prawne, ekonomiczne, etyczne, ekologiczne i inne uwarunkowania prowadzenia działalności związanej z produkcją rolniczą, leśną, ogrodniczą i pochodnymi, a także dystrybucją i oferowaniem konsumentom produktów biogospodarki i powiązanych z nią gałęzi przemysłu, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	TB_KW05	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: ...6.....	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-S-06L-44-07

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin15... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności W2 – Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: 25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	... 0,5 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności	TZ1_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	TZ1_KW05	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Ekologia w produkcji żywności	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ecology in the food production		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: I stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 6 lub 8	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ1-Z-06L-34-05 NOŻ-TZ1-Z-08L-46-05

Koordinator zajęć:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie Studentów z zasadami produkcji obowiązującymi w rolnictwie i przetwórstwie ekologicznym oraz funkcjonowaniem rynku żywności ekologicznej. Tematyka wykładów: Charakterystyka systemów produkcji stosowanych w rolnictwie. Główne założenia rolnictwa ekologicznego. Rozwój rolnictwa ekologicznego na świecie i w Polsce. Regulacje prawne. Systemy kontroli i certyfikacji. Ekologiczna produkcja roślinna i zwierzęca. Kryteria przetwórstwa surowców ekologicznych. Rynek żywności ekologicznej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin10... C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Student ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności W2 – Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	Umiejętności: U1..... U2..... ...	Kompetencje: K1..... K2..... ...
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, W2 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Prace zaliczeniowe kolokwialne wraz z wykazem ocen uzyskanych przez studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma krajowe i zagraniczne – wybrane artykuły podane przez prowadzącego Journal of Cereal Science, Food Chemistry, Cereal Foods Word, Getreide, Mehl u. Brot, Progress in Plant Protection, Fragmenta Agronomica, Acta Agrophysica, Przemysł Spożywczy			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 1			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:25.... h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:0,5.... ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Absolwent zna podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas przetwarzania, przechowywania i badania żywności	TZ1_KW01	1 – podstawowy
Wiedza – W2	Absolwent zna zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej cechy, jakość i bezpieczeństwo, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi	TZ1_KW05	2 – znaczący
Umiejętności – U1			
Umiejętności – U2			
Kompetencje – K1			
Kompetencje – K2			

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,