

| | | | | | |
|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--|
| Rok akademicki: | | Grupa przedmiotów: | | Numer katalogowy: | |
|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--|

| | | | | | |
|--|--|---|----------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Ekologia w produkcji żywności | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Ecology in the food production | | | | |
| Kierunek studiów: | Technologia żywności i żywienie człowieka | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr hab. Grażyna Cacak-Pietrzak | | | | |
| Jednostka realizująca: | Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Zbóż | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywności | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot fakultatywny | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr zimowy | jęz. wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Dodaj tekst | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład, dyskusja | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | 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. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | Ogólna Technologia Żywności | | | | |
| Założenia wstępne: | ma podstawową wiedzę z zakresu pozyskiwania surowców i produkcji żywności | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01 – posiada podstawową wiedzę w zakresie ekologii i ochrony środowiska w aspekcie produkcji żywności i żywienia człowieka 02 – zna zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska, organizacji systemów ekologicznych i ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz bezpieczeństwo żywnościowe | 03 – posiada umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i przygotowania do spożycia żywności otrzymanej z surowców ekologicznych 04 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności 05 – ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | Efekt: 01 – 05 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | prace zaliczeniowe wraz z oceną | | | | |
| 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: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej ilości punktów kolokwium pisemnego. Student który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5; 91-100% - 5,0 | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

| | |
|---|---------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | 25 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
|-------------------|--|---|
| 01 | posiada podstawową wiedzę w zakresie ekologii i odnowy środowiska w aspekcie produkcji żywności i żywienia człowieka | K_W18 |
| 02 | zna zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska, organizacji systemów ekologicznych i ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz bezpieczeństwo żywnościowe | K_W19 |
| 03 | posiada umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i przygotowania do spożycia żywności otrzymanej z surowców ekologicznych | K_U10 |
| 04 | ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności | K_K01 |
| 05 | ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianej gospodarki żywnościowej | K_K02 |