

**SYLABUS****DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2022***(skrajne daty)*

Rok akademicki 2020-2021

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	Agroturystyka i żywność ekologiczna w dietetyce
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok/semestr I
Rodzaj przedmiotu	Dodatkowy
Język wykładowy	Język polski
Koordinator	
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr inż. Tomasz Olbrycht

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
I	10	8							2

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) zaliczenie z oceną****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

-
---

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zapoznanie studentów z aktualnymi tendencjami i kierunkami produkcji żywności ekologicznej.
C <sub>2</sub>	Zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania rolnictwa ekologicznego (produkcja rolnicza, przetwórstwo, dystrybucja, konsumpcja).
C <sub>3</sub>	Uporządkowanie wiedzy dotyczącej zadań rolnictwa ekologicznego związanych z produkcją wysokiej jakości żywności.

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Poznaje społeczne uwarunkowania działalności zawodowej, oraz podstawowe pojęcia i zasady z zakresu żywieniowych usług oferowanych przez gospodarstwa agroturystyczne.	K_W01
EK_02	Poznaje zagadnienia dotyczące agroturystyki, dobiera właściwe źródła informacji, dokonuje analizy z zakresu żywienia ekologicznego.	K_U07
EK_03	Wypełniania zobowiązań społecznych, Pogłębia i propaguje wiedzę z zakresu edukacji żywieniowej – żywności ekologicznej.	K_K03

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Poznanie organizacji żywienia w agroturystyce z uwzględnieniem produktów i potraw lokalnych.
Ekologiczny produkt regionalny.

#### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: *wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

#### 4. METODY I KRYTERIA OCENY

##### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	WYPRACOWANIE/ESEJ	W
EK_02	WYPRACOWANIE/ESEJ	W
EK_03	WYPRACOWANIE/ESEJ	W

##### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykonanie pracy zaliczeniowej: wypracowanie/esej
--

#### 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	18
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	47
SUMA GODZIN	65
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Błażej J. (red.). Kompendium rolnictwa ekologicznego. Wyd. UR, Rzeszów, 2011.
2. Tyburski J., Żakowska-Biomas S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007.

Literatura uzupełniająca:

1. Nestorowicz R., Pilarczyk B. Marketing ekologicznych produktów żywnościowych. Wyd. Wolters Kluwer, 2010.
2. Szołtysek K. Zarys problematyki żywności ekologicznej. Wyd. AE we Wrocławiu, 2004.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej