

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI1.D.ŻE	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim angielskim	Żywność ekologiczna Eco food

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski/angielski (2h ćwiczeń)
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, technologia gastronomiczna

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny; ćwiczenia: projektowe, opracowanie zadania problemowego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa, 2009. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa, 2008. Geting H., Przysławski J. Bromatologia: zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa, 2007.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Wojnarowska B., Edukacja zdrowotna. PWN, Warszawa, 2008. Gawęcki J. (red.). Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa, 2010.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Ćwiczenia: C1. Przekazanie wiedzy na temat zalet żywności ekologicznej. Ćwiczenia: C1. Wyrobienie umiejętności dokonywania wyboru właściwego produktu. C2. Przekazanie wiedzy na temat idei Slow food i regulacji prawnych dotyczących żywności ekologicznej.</p> <p>4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykład: Współczesny człowiek wobec problemu jakości produkowanej żywności i żywienia. Żywność ekologiczna i jej charakterystyczne cechy. Żywność ekologiczna pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Slow food. Naturalne antyoksydanty, ich charakterystyka i znaczenie. Ćwiczenia: Żywność ekologiczna i jej charakterystyczne cechy. Żywność ekologiczna pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Slow food. Naturalne antyoksydanty, ich charakterystyka i znaczenie. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.</p>
--

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna zalety żywności ekologicznej, rozumie zagrożenia dla bezpieczeństwa konsumenta.	DIIP_W06
W02	Posiada wiedzę na temat Slow food.	DIIP_W09

w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi zidentyfikować produkt ekologiczny na rynku żywnościowym.	DI1P_U05 DI1P_U10
U02	Analizuje zachowania żywieniowe człowieka, jego stosunek do diety żywności ekologicznej.	DI1P_U06 DI1P_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Aktywnie uczestniczy w dyskusji i zachowuje otwartość na poglądy innych osób.	DI1P_K04
K02	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.	DI1P_K05

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																		
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																	
	Aktywność na zajęciach			Kolokwium			Praca własna			Zaliczenie praktyczne								
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...						
W01	+			+														
W02	+			+														
U01		+						+				+						
U02		+						+				+						
K01		+						+				+						
K02		+						+				+						

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium oraz aktywność na zajęciach.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia z zaliczenia praktycznego, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	3,5	69-76% jako średnia z zaliczenia praktycznego, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4	77-84% jako średnia z zaliczenia praktycznego, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	4,5	85-92% jako średnia z zaliczenia praktycznego, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.
	5	93-100% jako średnia z zaliczenia praktycznego, aktywności na zajęciach oraz pracy własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	60	45
<i>Udział w wykładach</i>	25	20
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	35	25
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	65	80
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	25	30
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	40	50
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	125	125
PUNKTY ECTS za przedmiot	5	5

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....