

**WF1s\_077**

Kierunek lub kierunki studiów	Aktywność fizyczna i agroturystyka kwalifikowana
Nazwa modułu kształcenia	<b>Produkty tradycyjne i regionalne w agroturystyce/ Traditional and regional products in agritourism</b>
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	VI
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,12/1,78)
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności regionalnej oraz jej przeznaczeniem. Moduł ma na celu zapoznać studentów z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji. Ma on na celu również zapoznać studentów z jej wartością dietetyczną i wpływem na zdrowie konsumenta.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa 1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut 2. Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 3. Barłowska J. Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 4. Jęczmyk A. Tradycyjne i regionalne produkty żywnościowe jako element rozwoju gospodarstw agroturystycznych. PAN Akademia Nauk Komitet Przestrzennego Zagospodarowania Kraju, 163, 143-154, 2015. 5. Grębowiec M. Produkty regionalne i tradycyjne jako element budowania konkurencyjnej oferty produktów żywnościowych w Polsce i innych krajach Europy. Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Problemy Rolnictwa Światowego, 17(XXXII), 2, 65-80, 2015. 6. Testa R. , Galati A., Schifani G., Di Trapani A.M., Migliore G. Culinary tourism Experiences in agritourism destinations and sustainable consumption—understanding Italian tourists’ motivations. Sustainability 2019, 11, 4588.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych, ćwiczenia terenowe Uwzględniając nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania.