

### Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M_DI 37 N</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej Food of animal origin from classical and organic production	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 3 w tym kontaktowe 1,12	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	PIOTR STANEK	
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą sposobu produkcji i wartości odżywczej żywności wyprodukowanej w systemach klasycznych i ekologicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14	W 1. ma podstawową wiedzę na temat produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_W15	W 2. zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w badaniach naukowych
	DI_U17	U 1. posiada umiejętność rozumienia i przygotowywania na piśmie analiz, zestawień, opracowań naukowych na bazie literatury dotyczącej dietetyki i nauk o żywności z wykorzystaniem fachowego słownictwa w języku polskim i/lub obcym
	DI_U18	U 2. potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa
	DI_K01	K 1. rozumie potrzebę

		systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	DI_K02	K 2. potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego U1- ocena wykonywanego ćwiczenia U2, U3- ocena drzewa celów i problemów, ocena wykonywanego ćwiczenia, obserwacja K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego,	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<b>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</b> 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Chemia, Biochemia</i>	

Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Wykłady obejmują:</i> podstawową terminologię z zakresu produkcji żywności; charakterystykę i cele produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; europejskie prawo żywnościowe, w tym podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; możliwości zastosowania produktów ekologicznych w diecie człowieka
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa.</li> <li>2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997.</li> <li>3. <a href="http://WWW.minrol.dow.pl">WWW.minrol.dow.pl</a> (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi)</li> <li>4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych</li> <li>5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r.</li> <li>6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.</li> <li>7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin</li> </ol>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne)</li> <li>2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach</li> <li>3) wykład</li> </ol>

Data.....Podpis.....