

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	<i>M_DI 15 S</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	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym kontaktowe 1,48	
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	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych <ol style="list-style-type: none"> 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 częściowym – 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.	<i>Wykłady obejmują: podstawową terminologię z zakresu</i>	

100 słów.	<p>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</p> <p>Ćwiczenia obejmują: zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji z tym związanej; prognozowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego; przeprowadzanie oceny poprawności oznakowania żywności ekologicznej i klasycznej; analiza porównawcza podstawowej wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mlecznych; analiza porównawcza wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mięsnych wyprodukowanych z mięsa różnych gatunków zwierząt; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej, np. produktów mlecznych, miodów, jaj; oznaczanie zawartości wybranych składników biologicznie czynnych w żywności klasycznej i ekologicznej</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa. 2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997. 3. WWW.minrol.dov.pl (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) 4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych 5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. 6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. 7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne) 2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach 3) wykład

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