

Rozszerzony opis modułu kształcenia

<i>M uu_ uu -</i>	M_ DI_47 S	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego Processing of plant origin organic food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	VI	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2, w tym 1 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Ewa Solarska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy dotyczącej przetwórstwa żywności ekologicznej tj. żywności wysokiej jakości	
	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W02 DI_W03 DI_W09	W2. ma wiedzę na temat przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności
	DI_W03	W3. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>sprawdzian pisemny</i> <i>Formy dokumentowania: arkusze sprawdzianów, sprawozdania z oceny studentów</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	20% i 80%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>biochemia ogólna i żywności, rośliny konsumpcyjne z upraw klasycznych i ekologicznych</i>	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Zasady produkcji żywności w rolnictwie ekologicznym, jakość żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego: warzyw, owoców, zbóż, zasady przetwórstwa produktów rolnictwa ekologicznego, przetwórstwo ekologicznych warzyw, owoców i zbóż, marketing produktów ekologicznych, aspekty społeczne ekologicznego systemu produkcji, bezpieczeństwo i wpływ żywności ekologicznej na zdrowie człowieka.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Wright, S.: Handbook of Organic Food Processing and Production, 1994	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady, ćwiczenia, konsultacje</i>	
Bilans punktów ECTS	<i>wykłady - 15 godz.</i> <i>zajęcia audytoryjne i laboratoryjne – 15 godz.</i>	

	udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz., obecność na egzaminie – 2 godz.. przygotowanie do egzaminu – 3 godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 36 godz. – 2 pkt</i> <i>ECTS</i>
--	---

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