

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	19_ S_2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność tradycyjna Traditional food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 ECTS, w tym 1,5 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności tradycyjnej 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.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14+	Ma podstawową Wiedzę na temat produkcji żywności tradycyjnej oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_U02+	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł na temat znaczenia żywności tradycyjnej w życiu obecnego konsumenta i wpływu na jego zdrowie
	DI_U08+	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K06	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość różnych rodzajów żywności, w tym tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego.</p> <p>W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.</p> <p>W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.</p> <p>W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <p>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</p> <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)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia/20% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacje prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności tradycyjnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów tradycyjnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbladziej znane tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i

	<p>Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</p> <p>2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011.</p> <p>3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów tradycyjnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.</p>

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