

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>ŻYWNOSĆ TRADYCYJNA I REGIONALNA</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Kierunek studiów	Logistyka w sektorze rolno-spożywczym
Poziom studiów	studia II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy – do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordinator	dr inż. Jadwiga Lechowska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Jadwiga Lechowska

\* opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
3		15							1

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

ZALICZENIE Z OCENĄ

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Inżynieria systemów produkcji, Produkcja surowców roślinnych i zwierzęcych

**3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE****3.1 Cele przedmiotu**

C1	Zapoznanie studentów z walorami żywności tradycyjnej i regionalnej.
----	---

### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_01	Zna walory żywności tradycyjnej i regionalnej w aspekcie ich jakości i bezpieczeństwa żywności	K_U02
EK_02	Potrafi wskazać walory jakościowe żywności tradycyjnej i regionalnej	K_U03
EK_03	Potrafi wskazać korzyści związane z obrotem żywnością tradycyjną i regionalną	K_K03

### 3.3 Treści programowe

#### A. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
Regulacje prawne dotyczące żywności tradycyjnej i regionalnej.
Producenci żywności regionalnej i tradycyjnej, zasady wytwarzania, przechowywania i promocji.
Polskie produkty tradycyjne i regionalne, charakterystyka.
Żywność tradycyjna i regionalna w obrocie i handlu.

### 3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją,

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Udział w dyskusji, prezentacja problemu,	ćw.
EK_02	Udział w dyskusji, prezentacja problemu	ćw.
EK_03	Udział w dyskusji, prezentacja problemu	ćw.

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie z oceną na podstawie pracy kontrolnej z prezentacją, wykonanego zadania i aktywnego udziału w dyskusji. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów). O zaliczeniu decyduje ilość uzyskanych w trakcie zajęć punktów za pracę kontrolną z prezentacją. Ocena dostateczna= 50-60%, dst. plus= 61-70%, db=71-80%, db.plus= 81-90%, bdb= 91-100%

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

## 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	8
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>25</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	Nie dotyczy
zasady i formy odbywania praktyk	-

## 7. LITERATURA

Literatura podstawowa: Dominik P. i in. Marketingowa rola potencjału kuchni regionalnych i żywności tradycyjnej w kształtowaniu produktu turystycznego oraz rozwoju regionalnym. Wyd. Naukowe Sophia, Katowice, 2018.
Literatura uzupełniająca: Literatura z zakresu poruszanej tematyki

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej