

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	ŻYWNOŚĆ TRADYCYJNA I REGIONALNA
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 drugiego 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. Anna Augustyńska-Prejsnar
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar

* 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.	Ćw. projektowe	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)
ĆWICZENIA PROJEKTOWE: ZALICZENIE Z OCENĄ**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Podstawowa wiedza z zakresu żywności

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 ¹
EK_01	potrafi ocenić 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 projektowych

Treści merytoryczne
Charakterystyka produktów tradycyjnych i regionalnych.
Ocena sensoryczna i fizykochemiczna produktów regionalnych.
Ocena jakości wybranych wyrobów tradycyjnych i regionalnych.
Żywność tradycyjna i regionalna w obrocie i handlu.

3.4 Metody dydaktyczne

Ćwiczenia projektowe: zadania, ćwiczenia, udział w dyskusji

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, zadania	ćw. proj.
EK_02	udział w dyskusji, zadania	ćw. proj.
EK_03	udział w dyskusji	ćw. proj.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia projektowe: zaliczenie z oceną na podstawie wykonanych zadań, udziału w dyskusji, aktywności na zajęciach.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-59%, dst plus 60-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%.

¹ 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
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

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

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej