**SYLABUS**

Rok akademicki 2025/2026

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Etyka w produkcji i obrocie żywnością |
| Kod przedmiotu\* | - |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | - |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | - |
| Kierunek studiów | - |
| Poziom studiów | - |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | semestr zimowy 25/26 |
| Rodzaj przedmiotu | fakultatywny |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | Ks. dr hab. Mirosław Twardowski, prof. UR |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Ks. dr hab. Mirosław Twardowski, prof. UR |

\* *-opcjonalni*e, *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** |
| zimowy | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.2. Sposób realizacji zajęć

☐ zajęcia w formie tradycyjnej

x zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

semestr 0 - zaliczenie

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Przed rozpoczęciem nauki przedmiotu student powinien posiadać wiedzę ogólną z zakresu szkoły średniej z uwzględnieniem nauk przyrodniczych, takich jak biologia, chemia i fizyka. |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Zapoznanie studentów z przedmiotem i zakresem rozważań oraz ustaleniami terminologicznymi. |
| C2 | Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu relacji człowiek-środowisko przyrodnicze (odpowiedzialność człowieka za przyrodę w perspektywie kryzysu ekologicznego, wychowanie ekologiczne priorytetem wykształcenia współczesnego człowieka). |
| C3 | Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami moralnymi związanymi  z produkcją i obrotem żywnością (zasady ogólne i szczegółowe Kodeksu Etyki Żywnościowej). |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK­\_01 | Student wyjaśnia podstawowe problemy współczesnej etyki w kontekście produkcji i obrotu żywnością. | - |
| EK\_02 | Student wykazuje potrzebę ciągłego uzupełniania wiedzy związanej z etyczną relacją człowieka do świata przyrody. | - |
| EK\_03 | Student ma świadomość znaczenia etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości oraz kształtowanie i stan środowiska przyrodniczego. | - |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| 1. Organizacja pracy, zasady zaliczenia itp., podstawowe wiadomości o przedmiocie  ustalenia terminologiczne; |
| 2. Aspekty aksjologiczne etyki biznesu; |
| 3. Dylematy etyki biznesu; |
| 4. Podmiotowy wymiar działalności ludzkiej źródłem określenia jej zasad etycznych; |
| 5. Etyczna refleksja nad relacją człowiek-środowisko naturalne; |
| 6. Znaczenie etyki w produkcji żywności; |
| 7. Etyczna refleksja nad potrzebą wartości, zachowań etycznych, autentyczności na  każdym etapie łańcucha żywnościowego w kontekście zasad Kodeksu Etyki  Żywnościowej (Warszawa, 2013). |

1. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| - |
| - |
| - |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

Metody kształcenia na odległość

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 | SPRAWOZDANIE | WYKŁAD |
| Ek\_ 02 | OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ | WYKŁAD |
| EK\_ 03 | OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ | WYKŁAD |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Zaliczenie.  Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest oddanie sprawozdania na wybrany temat i osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia. |

**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 | 30 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 5 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 15 |
| SUMA GODZIN | 50 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 2 |

*\* 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: *Kodeks Etyki Żywnościowej*, Warszawa 2013. |
| Literatura uzupełniająca:  I. Baruk, *Etyczny kontekst marketingu produktów spożywczych: nabywcy finalni o poziomie etyki oferentów żywności*, Toruń 2011.  A. Wysocki, Marcin Zarzacki (red.), *Etos polskich przetwórców żywności*, Warszawa 2016. |

1. W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela. [↑](#footnote-ref-1)