

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Agroturystyka i żywność ekologiczna w dietetyce
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok/semestr III
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy/Moduł 3
Język wykładowy	Język polski
Koordinator	Dr inż. Tomasz Olbrycht
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Dr inż. Tomasz Olbrycht

* -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
III	10								2

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) zaliczenie z oceną****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

brak

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z aktualnymi tendencjami i kierunkami produkcji żywności ekologicznej.
C ₂	Zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania rolnictwa ekologicznego (produkcja rolnicza, przetwórstwo, dystrybucja, konsumpcja).
C ₃	Uporządkowanie wiedzy dotyczącej zadań rolnictwa ekologicznego związanych z produkcją wysokiej jakości żywności.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Poznaje społeczne uwarunkowania działalności zawodowej, oraz podstawowe pojęcia i zasady z zakresu żywieniowych usług oferowanych przez gospodarstwa agroturystyczne.	K_Wo1, K_Wo2
EK_02	Poznaje zagadnienia dotyczące agroturystyki, dobiera właściwe źródła informacji, dokonuje analizy z zakresu żywienia ekologicznego.	K_Ko4
EK_03	Wypełniania zobowiązań społecznych, Pogłębia i propaguje wiedzę z zakresu edukacji żywieniowej – żywności ekologicznej.	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Poznanie organizacji żywienia w agroturystyce z uwzględnieniem produktów i potraw lokalnych.
Ekologiczny produkt regionalny.

3.4 Metody dydaktyczne

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

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

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	WYPRACOWANIE/ESEJ	W
EK_02	WYPRACOWANIE/ESEJ	W
EK_03	WYPRACOWANIE/ESEJ	W

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykonanie pracy zaliczeniowej: wypracowanie/esej

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się, w szczególności zaliczenie na ocenę pozytywną przewidzianych prac, a także pełna obecność na wykładach i aktywne uczestnictwo w zajęciach.

Kryteria oceny:

- 5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%
- 4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%
- 4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%
- 3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%
- 3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60% - 68%
- 2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

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	10
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	50
SUMA GODZIN	60
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	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Wojciechowska J. 2018. Agroturystyka: signum turystyki i obszarów wiejskich. PWE, Warszawa.
2. Drygas M., Nurzyńska I., Bańkowska K. 2019. Charakterystyka i uwarunkowania rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce: szanse i bariery. Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN: Wydawnictwo Naukowe Scholar

Literatura uzupełniająca:

1. Kwiatkowski C.A., Harasim E. 2019. Produkcja rolnicza a bezpieczna żywność - wybrane aspekty. Instytutu Naukowo-Wydawniczego "Spatium", Radom.
2. Zieliński K. 2022. Podkarpackie smaki : katalog producentów, produktów tradycyjnych, lokalnych i ekologicznych. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia "Pro Carpathia", Rzeszów.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej