

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027
(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

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, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr III
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy/Moduł 3
Język wykładowy	Polski
Koordynator	Dr inż. Tomasz Olbrycht
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W: 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	15	-	-	-	-	-	-	-	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	Pogłębia i propaguje wiedzę z zakresu edukacji żywieniowej – żywności ekologicznej z uwzględnieniem różnych potrzeb współpracowników wynikających m.in. z płci, wyznania, wieku i pochodzenia etnicznego.	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

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, ...)

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

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 zupełna obecność na wykładach i aktywne uczestnictwo w zajęciach.

Kryteria oceny:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93-100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85-92%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77-84%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69-76%

3,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60-68%

2,0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 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	15 godz. (W)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	45 godz.
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