

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna
Przynależność do modułu:	Moduł towaroznawstwa

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30			15		
Liczba punktów ECTS	3 (1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną (ZO)					

KARTA KURSU								
Informacje ogólne o kursie								
Jednostka realizująca:		Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:		Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:		Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:		ogólnoakademicki						
Forma studiów:		stacjonarne						
Poziom kształcenia:		II stopień						
Semestr:		2						
Kod kursu:								
Język wykładowy:		polski						
Rodzaj kursu:		obowiązkowy						
Forma zajęć:	30							
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K	
Cel/-e kursu								
1	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności tradycyjnej.							
2	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności ekologicznej.							
3	zapoznanie studentów z rodzajami i cechami żywności etnicznej w zależności od regionu.							
4	zapoznanie studentów z podstawami prawa żywnościowego dotyczącego różnego pochodzenia żywności.							
5	zapoznanie studentów z problematyką wyżywienia ludności w różnych krajach świata.							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	Podstawy prawa żywnościowego.							
2	Podstawy ogólnej technologii produkcji żywności.							
3	Znajomość zasad i etapów tworzenia schematów technologicznych w produkcji żywności.							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	zna rodzaje i właściwości żywności tradycyjne, ekologicznej i etnicznej z różnych państw świata.							S3_W01 S3_W02
EKP2	definiuje i kalsyfikuje podział poroduktów w zależności od pochodznia							S3_W01 S3_W02
EKP3	zna zasady kalsyfikacji i normy prawa żywnościowego dotyczące żynosci różnego pochodzenia w krajach UE i poza.							S3_W02
EKP4	zna zasoby żywieniowe wybranych państw							S3_W03
Umiejętności:								
EKP5	potrafi przyporządkować cechy wybranych produktów żywnościowych w zależności od pochodzenia i zgdonie z oboawiażującymi normami.							S3_U01 S3_U02
EKP6	wyjaśnia potrzebę kalsyfikowania poszczególnych prodktów w zależności od pochedzia i tradycji regionów							S3_U01 S3_U02
Kompetencje społeczne:								
EKP7	tworzy i rozwija wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i życia.							S3_K01 S3_K02
EKP8	planuje i przygotowuje zadania samodzielnie i w grupie							S3_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Żywność tradycyjna, ekologiczna i etniczna - wprowadzenie	2	EKP1-EKP8
W2	Prawne aspekty i oznaczenia żywności różnego pochodzenia.	4	EKP3
W3	Żywność, żywienie a zdrowie	4	EKP1, EKP4
W4	Tradycja a ekologia	4	EKP1-EKP8
W5	Żywność tradycyjna podział i charakterystyka.	4	EKP1-EKP8
W6	Żywność ekologiczna podział i charakterystyka.	4	EKP1-EKP8
W7	Żywność etniczna podział i charakterystyka cz.I	4	EKP1-EKP8
W8	Żywność etniczna podział i charakterystyka cz. II	4	EKP1-EKP8
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	podręczniki akademickie		
2	prezentacja multimedialna		
3	plansze poglądowe		
4	artykuły naukowe		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP8	kolokwium	ocena dostateczna-60% odpowiedzi poprawne na zadane pytania, dobra-80%, bardzo dobra-90%
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w wykładach	15	
2	przygotowanie do kolokwium	20	
3	udział w konsultacjach	5	
SUMA GODZIN		40	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS		[1,5] ECTS	
DLA KURSU			
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Żywność regionalna i tradycyjna - aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne: materiały na Międzynarodową Konferencję Naukowo-Paromocijną, Komitet Nauk o Żywności PAN, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Olsztyn 24-25.11.2011		
2	UCN - The World Conservation Union, Bezpieczeństwo żywności w nowych krajach członkowskich: wdrażanie <i>acquis communautaire</i> , dialog z rolnikami i konsumentami, 2005		
3	Rozporządzenia i dzienniki ustaw Rzeczypospolitej		
4	Zdon-Korzeniowska M., Jak kształtować regionalne produkty turystyczne? Teoria i praktyk, 2009		
5	Oleszko A., Prawo żywnościowe wspólnotowego rynku rolnego, Wolters Kluwer, 2006		
6	Pocztą W., Wysocki F., Podniet H. Zróżnicowanie regionalne gospodarki żywnościowej w Polsce w procesie integracji z Unią Europejską, 2002		
7	Kołodziejczyk D., Lidke D., Uwarunkowania społeczno-gospodarcze lokalnego rozwoju gospodarczego, 2002		
Literatura uzupełniająca			
1	Krupa. J. Woda, żywność, turystyka: regionalne uwarunkowania zrównoważonego rozwoju obszarów Południowo-Wschodniej Polski, więzki Gmin Turystycznych Pogórza Dynowskiego, 2016		
2			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Maria Dymkowska-Malesa, dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	(94) 3478 209		

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK
_____ Podpis	_____ Podpis