

Program studiów

1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów: agroturystyka	
Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia	Klasyfikacja ISCED-F 2013:
Profil kształcenia: ogólnoakademicki	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat
Forma studiów: stacjonarne	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180
Liczba semestrów: 6	Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów: 2307
Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin i określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS: rolnictwo i ogrodnictwo (65%), ekonomia i finanse (20%), zootechnika i rybactwo (15%)	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	90
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych:	8
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru:	56
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym oraz liczba godzin praktyk zawodowych:	6/174
Liczba punktów ECTS, jaka może być uzyskana w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	90

2. Wykaz przedmiotów

Nr semestru Nr przedmiotu ¹ Nazwa przedmiotu	ECTS	Kategoria przedmiotu ²	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się przedmiotu	Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Jednostka realizująca
1.1 Psychologia w agroturystyce	3	K	Uwarunkowania efektywnej komunikacji interpersonalnej. Negocjacje w biznesie. Potrzeby i postawy jako elementy wpływające na jakość interakcji z drugim człowiekiem. Psychologia jakości życia. Elementy psychologii środowiskowej. Psychologia pracy i organizacji. Teoria i praktyka zachowań przedsiębiorczych. Myślenie i podejmowanie decyzji. Psychologia zarządzania czasem.	AG1A_W03 AG1A_W09 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
1.2 Architektura i krajobraz wsi	3	K	Specyfika przyrodnicza, przestrzenno-krajobrazowa, kulturowa, gospodarcza i społeczna obszarów wiejskich. Zasoby krajobrazu kulturowego wsi. Tradycyjna architektura i zieleń obszarów wiejskich. Przyrodnicze i kulturowe podstawy projektowania zieleni na wsi. Współczesne przekształcenia krajobrazu wsi.	AG1A_W06 AG1A_U01 AG1A_K04	Katedra Terenów Zieleni i Architektury Krajobrazu

1.3 Ekologia i ochrona środowiska	3	K	<p>Metodologia badań ekologicznych. Rozmieszczenie organizmów (poziom populacji i biocenozy) oraz czynniki ograniczające. Struktura, funkcje i dynamika ekosystemów (składniki, produkcja pierwotna i wtórna, łańcuchy i sieci troficzne, obieg materii, przepływ energii, budżet energetyczny). Bioróżnorodność biocenoz.</p> <p>Funkcjonowanie różnych typów ekosystemów lądowych i wodnych. Główne biomy świata. Ekologia stosowana – kumulacja ekologiczna, bioremediacje, biomanipulacje. Ochrona przyrody w Polsce (zagrożenia różnorodności biologicznej i krajobrazu, struktura organizacyjna, akty prawne). Konwencje międzynarodowe i deklaracje związane z ochroną przyrody. Strategia ochrony przyrody Unii Europejskiej. Międzynarodowe organizacje chronionycze. Krajowe i międzynarodowe formy ochrony przyrody. System Natura 2000 i inne sieci obszarów chronionych. Plany ochrony obszarów chronionych. Ocena stopnia zagrożenia wybranych form ochrony przyrody w Polsce. Charakterystyka stopnia zagrożenia oraz sposobów ochrony wybranych gatunków zagrożonych Polsce i w UE</p>	AG1A_W01 AG1A_W02 AG1A_W07 AG1A_W10 AG1A_U02 AG1A_U06 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedra Ekologii i Ochrony Środowiska
1.4 Propedeutyka agroturystyki	2	K	<p>Wprowadzenie do agroturystyki. Charakterystyka programu studiów na poziomie ogólnoakademickim. Formy organizacyjne w zawodowym kształceniu teoretycznym i praktycznym na kierunku agroturystyka. Aktywny wypoczynek na terenach wiejskich jako forma realizacji więzi współczesnego człowieka z naturą. Gospodarcze i społeczne aspekty rozwoju agroturystyki. Wyzwania współczesnego rolnika wobec wielofunkcyjnego rozwoju obszarów wiejskich. Sylwetka absolwenta oraz możliwości podejmowania pracy zawodowej w różnych jednostkach administracji samorządowej, stowarzyszeniach oraz kreowania przedsiębiorczości we własnym gospodarstwie rolnym.</p>	AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedry WRO
1.5 Chemia z elementami chemii rolnej	5	K	<p>Zapoznanie się z fundamentalnymi właściwościami materii oraz prawami jakimi podlega. Prawa i czynniki wpływające na szybkość i odwracalność reakcji chemicznych. Sporządzanie i przeliczanie roztworów o docelowych stężeniach. Powiązania pomiędzy składem chemicznym nawozów a ich zastosowaniem i działaniem. Przemiany składników pokarmowych roślin uprawnych oraz mechanizmy pobierania makro i mikroelementów. Funkcje plonotwórcze, istota pojęć związanych z jakością plonu i gospodarowaniem składnikami pokarmowymi. Projektowanie, planowanie i przeprowadzanie doboru sprzętu i odczynników chemicznych w celu poszukiwania odpowiedzi na postawiony sobie cel.</p>	AG1A_W01 AG1A_U03 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Chemii Rolnej i Biogeochemii Środowiska
1.6 Technologia informacyjna	2	K	<p>Zasady funkcjonowania wirtualnego dziekanatu. Przeglądanie zasobów bibliotecznych oraz przeszukiwanie internetowych naukowych baz danych. Reguły edycji tekstu, tworzenie list wielopoziomowych i wykorzystanie obiektów graficznych. Formatowanie tabel, tworzenie korespondencji seryjnej. Obliczanie wartości funkcji, obliczanie inżynierskie. Analizowanie ankiet, zastosowanie tabel przestawne, tworzenie wykresów, wykorzystanie funkcji bazodanowych. Obliczenia statystyczne. Możliwości tworzenia prezentacji w pakiecie Power Point.</p>	AG1A_W02 AG1A_U05 AG1A_K01	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych

1.7 Wiedza społeczna	3	H/O	Organizacja życia w Uczelni, zasady jej funkcjonowania. Etykieta zachowań akademickich. Ogólne zasady prowadzenia korespondencji, w tym elektronicznej. Autoprezentacja, komunikacja werbalna i niewerbalna. Współczesny kodeks norm obowiązujących organizatora i uczestnika spotkań służbowych i prywatnych. Charakterystyka procesu studiowania, samokształcenie. Rola motywacji w studiowaniu. Psychologiczne i środowiskowe czynniki determinujące prawidłową koncentrację. Podstawy bezpieczeństwa pracy (nauki) z uwzględnieniem obowiązków pracodawcy (uczelni) oraz pracownika (studenta). Elementy ergonomicznego układu człowiek-praca, w kontekście podstaw fizjologicznych organizmu ludzkiego i środowiska pracy, z uwzględnieniem antropometrii i higieny pracy. Wybrane elementy patologii zawodowej w zależności od kierunku studiów. Ryzyko zawodowe i zagrożenia ze strony środowiska pracy, profilaktyka medyczna i organizacyjna. Wybrane zagadnienia ratownictwa przedmedycznego oraz bezpieczeństwa pożarowego. Podstawowe wiadomości o prawie autorskim i prawie własności przemysłowej. Prawna ochrona odmian roślin oraz ras zwierząt. Wyzwania życiowe związane z nowym środowiskiem jakim jest uczelnia wyższa, w szczególności związane z nabywaniem kompetencji społecznych młodego dorosłego. Kształtowanie prozdrowotnych postaw życiowych. Prawidłowe funkcjonowanie w wymiarze psychicznym i społecznym wzmacniające zasoby osobiste. Umiejętność rozpoznawania zachowań ryzykownych dla zdrowia, w tym uzależnień oraz niepoprawnych nawyków żywieniowych. Pomoc i wsparcie psychologiczne.	AG1A_W10 AG1A_U10 AG1A_K05	Jednostki UPP
1.8 Ekonomia	3	H	Elementarne pojęcia ekonomii. Rynek i działanie mechanizmu rynkowego. Elastyczność popytu i podaży. Teoria konsumenta. Teoria producenta i koszty produkcji. Rodzaje i formy konkurencji rynkowej. Rola państwa w gospodarce rynkowej. Pojęcie gospodarki narodowej i mierniki dochodu narodowego. Ceny i inflacja w gospodarce. Pieniądz, bank centralny, system pieniężno-kredytowy i rynki kapitałowe. Budżet państwa i polityka fiskalna. Rynek pracy, bezrobocie i zatrudnienie. Wzrost i rozwój gospodarczy. Handel zagraniczny i polityka zagraniczna państwa.	AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Ekonomii
1.9 Terapeutyczny kontakt z dziką przyrodą	3	K	Istota zielonej terapii, zielonej rekreacji, turystyki zdrowotnej. Oddziaływanie psychoterapeutyczne przyrody. Obszary i ośrodki zielonej terapii, zagospodarowanie turystyczne na potrzeby zielonej terapii i rekreacji. Korzyści z uprawiania i rozwijania zielonej rekreacji.	AG1A_W09 AG1A_W02 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U10 AG1A_K03	Katedra Zoologii
1.10 Podstawy krajoznawstwa	3	K	Istota, funkcje i interdyscyplinarność krajoznawstwa. Zasady waloryzacji krajoznawczej w aspekcie przyrodniczym i społecznym. Tworzenie różnych ofert turystycznych w oparciu istniejące walory i zasady ich użytkowania. Określanie atrakcyjności turystycznej z wykorzystaniem inwentaryzacji krajoznawczej, za pomocą kwerendy terenowej oraz analizy materiałów źródłowych. Odpowiedzialność społeczna wobec użytkownika walorów przyrodniczych i kulturowych.	AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_W11 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03	Centrum Wsparcia i Rozwoju

2.1 Zrównoważona agroturystyka	6	K	Podstawowe pojęcia dotyczące rozwoju zrównoważonego, turystyki, turystyki wiejskiej; kryteria wiejskości; korzyści i zagrożenia wynikające z rozwoju turystyki wiejskiej i agroturystyki, autentyczne gospodarstwo agroturystyczne; miejsce agroturystyki i turystyki wiejskiej w wielofunkcyjnym rozwoju obszarów wiejskich; przedsiębiorczość na terenach wiejskich; atrakcja jako produkt turystyczny; produkt turystyczny na terenach wiejskich; polskie dziedzictwo kulturowe wsi; strategia interpretacji dziedzictwa wsi; baza noclegowa na terenach wiejskich: podstawowe typy zakwaterowania, produkty regionalne, tradycyjne i lokalne; sprzedaż bezpośrednia; aspekty podatkowo-prawne prowadzenia działalności w zakresie agroturystyki w Polsce; pozyskiwanie środków na działalność turystyczną na terenach wiejskich; rola samorządów lokalnych, stowarzyszeń agroturystycznych i innych instytucji w rozwoju turystyki wiejskiej i agroturystyki	AG1A_W02 AG1A_W03 AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_W11 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
2.2 Grupa przedmiotów społeczno- humanistycznych do wyboru	2	H/O/W	Grupę przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru tworzą przedmioty, których tematyka obejmuje: Wybrane zagadnienia z zakresu filozofii: życie, istnienie, realność, podstawowe pojęcia ontologiczne, wprowadzenie do filozofii przyrody. Elementy etyki i bioetyki: podstawowe pojęcia, systemy etyki, przemiany w myśleniu etycznym, kwestie sporne. Wybrane aspekty nauk społecznych i ich wzajemne powiązania: wprowadzenie do psychologii w tym omówienie głównych nurtów w psychologii osobowości oraz kluczowych pojęć psychologii społecznej; elementy pedagogiki społecznej ze szczególnym uwzględnieniem relacji jednostka – społeczeństwo, czynników socjalizacji oraz czynników sprzyjających rozwojowi dysfunkcji społecznych. Zagadnienia łączące problematykę społeczną i wiedzę przyrodniczą. Omówienie relacji człowieka do świata roślin i zwierząt i odpowiedzialności społecznej wobec środowiska oraz ukazanie miejsca ekologii w świadomości społecznej. Aktualne problemy ochrony przyrody i środowiska. Społeczne aspekty zmian klimatu Dostępność współczesnego świata – fakty i mity: zróżnicowanie potrzeb człowieka, niepełnosprawność – istota i klasyfikacje, dysfunkcje narządów ruchu i zmysłów, neuroróżnorodność.	AG1A_W09 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_K01 AG1A_K04	Jednostki UPP
2.3 Podstawy produkcji roślinnej	8	K	Zadania rolnictwa we współczesnym świecie, rola produkcji roślinnej w żywieniu człowieka. Wpływ warunków agro-klimatycznych, topograficznych, biotycznych i antropogenicznych na produktywność roślin uprawnych. Systemy współczesnego rolnictwa (konwencjonalne, zintegrowane, precyzyjne, ekologiczne). Systemy uprawy roli i ich wpływ na środowisko naturalne. Metody walki z agrofagami (chemiczne i niechemiczne); integrowana ochrona roślin jako narzędzie ograniczające negatywne następstwo stosowania pestycydów dla środowiska. Wykorzystanie przyrodniczych podstaw zmianowań w ograniczeniu stosowania chemicznych środków produkcji (nawozy mineralne, środki ochrony roślin). Rośliny uprawne w krajobrazie rolniczym. Charakterystyka biologiczna ważniejszych roślin rolniczych – opis botaniczny, cechy użytkowe, kierunki użytkowania. Chwasty jako element agrofitycenozy. Identyfikacja wybranych gatunków roślin uprawnych i chwastów w ogródku dydaktycznym i w warunkach polowych – zajęcia terenowe. Ocena wpływu technologii produkcji roślinnej na środowisko przyrodnicze i walory turystyczne obszarów wiejskich.	AG1A_W01 AG1A_W04 AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04 AG1A_K05	Katedra Agronomii
2.4 Zwierzęta w gospodarstwie agroturystycznym I	6	K	Zasady chowu i hodowli zwierząt gospodarskich oraz podstawowe aspekty produkcji zwierzęcej, obejmujących główne kierunki użytkowania specyficzne dla bydła, koni, owadów użytecznych i ryb słodkowodnych, ich reprodukcję i żywienie. Poznanie wpływu chowu zwierząt na ich dobrostan oraz środowisko naturalne.	AG1A_W05 AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedra Zoologii Katedra Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców Katedra genetyki i Podstaw Hodowli Zwierząt

2.5 Podstawy ogrodnictwa	3	K	Rodzaje gleb i ich uprawa, nawożenie, płodozmian, podłoża do uprawy warzyw, nawadnianie, ochrona przed szkodnikami, chorobami i chwastami, rozmnażanie roślin warzywnych, produkcja rozsady warzyw, siew i sadzenie warzyw, zabiegi pielęgnacyjne w uprawie warzyw. Układanie płodozmiaru w uprawie warzyw, przygotowanie rozsady warzyw, montaż i obsługa systemów nawadniania, wykonywanie kalkulacji dotyczących ilości potrzebnych nawozów, wody, nasion i rozsady. Podstawowa terminologia pojęć stosowana w produkcji sadowniczej oraz znaczenie produkcji sadowniczej w Polsce i na świecie. Warunki klimatyczne i ich znaczenie przy doborze roślin sadowniczych. Systemy uprawy roślin sadowniczych. Teoretyczne i praktyczne zasady cięcia i formowania drzew i krzewów po posadzeniu. Najważniejsze choroby i szkodniki występujące w uprawie roślin sadowniczych. Rozmnażanie i zasady uprawy roślin ozdobnych.	AG1A_W02 AG1A_W04 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Warzywnictwa Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
2.6A Geografia ekonomiczna	3	W/K	Geografia ekonomiczna jako dyscyplina naukowa. Przedmiot i działy geografii ekonomicznej. Przestrzeń geograficzna. Zasoby środowiska przyrodniczego. Użytkowanie ziemi na świecie. Skutki działalności człowieka. Oddziaływanie człowieka na środowisko. Ludność, problemy demograficzne świata i osadnictwo. Rolnictwo i gospodarka rolno-żywnościowa. Problemy żywnościowe świata. Przemysł i jego baza surowcowa. Rozmieszczenie usług. Transport i komunikacja. Turystyka i zagospodarowanie turystyczne. Znaczenie międzynarodowej współpracy gospodarczej. Struktura towarowa i geograficzna handlu światowego. Geopolityczne i gospodarcze problemy współczesnego świata.	AG1A_W03 AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
2.6B Geografia rolnictwa	3	W/K	Geografia rolnictwa (przedmiot, zakres, kierunki badawcze, miejsce w strukturze nauk geograficznych). Podstawy metodologiczne geografii rolnictwa. Historia rozwoju gospodarki rolnej na świecie i w Polsce. Uwarunkowania przyrodnicze rolnictwa. Uwarunkowania pozaprzyrodnicze rolnictwa. Cechy społeczno-własnościowe rolnictwa. Cechy organizacyjno-techniczne rolnictwa. Cechy produkcyjne rolnictwa. Wyżywienie ludności. Typologia rolnictwa świata. Struktura regionalna rolnictwa świata. Współczesne procesy i zjawiska społeczno-gospodarcze w rolnictwie. Obszary problemowe rolnictwa.	AG1A_W03 AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
2.7 Język obcy	2	O/W	Opanowanie słownictwa z zakresu wiedzy o środowisku naturalnym, ekologii oraz terminologii dotyczącej środowiska akademickiego i jego problematyki. Nabywanie umiejętności rozumienia tekstu czytanego o charakterze ogólnoakademickim. Doskonalenie znajomości wybranych struktur leksykalno-gramatycznych niezbędnych do pracy z tekstem specjalistycznym. Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	AG1A_U06 AG1A_U09 AG1A_U10 AG1A_K01	Studium Języków Obcych
3.1 Ogród w gospodarstwie agroturystycznym	3	K	Układ funkcjonalno-przestrzenny zagrody agroturystycznej. Tradycyjny układ zagrody wiejskiej. Rozplanowanie układu przestrzennego zagrody agroturystycznej. Ogród ekologiczny, zakładanie i pielęgnacja trawnika, łąki kwietnej, pielęgnacja krzewów, żywopłotów, bylin. Podstawowe grupy roślin do zastosowania w ogrodzie wiejskim (ozdobne - drzewa, krzewy, byliny, jednoroczne, rośliny warzywne i sadownicze). Zasady doboru roślin sadowniczych do uprawy amatorskiej. Charakterystyka gatunków i odmian przydatnych do uprawy amatorskiej. Formy koron drzew stosowane i polecane do produkcji amatorskiej. Zastosowanie i komponowanie roślin ozdobnych.	AG1A_W02 AG1A_W04 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Warzywnictwa, Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa, Katedra Terenów Zieleni i Architektury Krajobrazu

3.2A Ornitologia i birdwatching	2	W/K	Definicje podstawowe: ornitologia, birdwatching, ochrona ptaków (ochrona gatunkowa, Dyrektywa ptasia). Stan awifauny Polski. Budowa morfologiczna wybranych rzędów, metody badań terenowych. Obszary Natura 2000. Techniki badawcze w faunistyce. Monitoring ptaków. Podstawowe metody oceny liczebności ptaków. Korzyści z utrzymania różnorodności biologicznej.	AG1A_WO7 AG1A_WO9 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03	Katedra Zoologii
3.2B Faunistyka	2	W/K	Definicje podstawowe: faunistyka, systematyka. Omówienie nomenklatury stosowanej w badaniach zgrupowań zwierząt, podział świata zwierzęcego. Podstawowe informacje nt głównych grup taksonomicznych. –Wybrane grupy bezkręgowców. Kręgowce (gromady: Ryby - Płazy – Gady - Ptaki - Ssaki). Prezentacja metod i aparatury badawczej do prowadzenia obserwacji zwierząt Sposoby obserwacji i rozpoznawania krajowych gatunków płazów, gadów i ptaków (rozpoznawanie głosów). Zapoznanie z tropami i śladami wybranych gatunków ptaków i ssaków. Podstawy inwentaryzacji i waloryzacji przyrodniczej. Rola faunistyki w turystyce.	AG1A_WO7 AG1A_WO9 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03	Katedra Zoologii
3.3 Zwierzęta w gospodarstwie agroturystycznym II	6	K	Zasady chowu i hodowli zwierząt gospodarskich oraz podstawowe aspekty produkcji zwierzęcej, ze szczególnym uwzględnieniem gospodarstw nastawionych na turystykę wiejską. Zagadnienia obejmujące m.in. charakterystykę, warunki utrzymania, reprodukcję oraz żywienie wybranych gatunków, ras i linii zwierząt gospodarskich istotnych z punktu widzenia agroturystyki - owce, kozy, jeleniowate utrzymywane w warunkach zamkniętych, świnie, zwierzęta futerkowych i drób. Poznanie wpływu właściwych warunków utrzymania zwierząt na ich dobrostan oraz środowisko naturalne.	AG1A_W05 AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedra Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców
3.4 Ekonomika turystyki	4	K	Ekonomika turystyki w systemie nauk ekonomicznych. Podstawowe kategorie ekonomiczne w ekonomice turystyki. Funkcje turystyki. Turystyka jako sektor gospodarki. Gospodarka turystyczna i przemysł turystyczny. Mnożnik turystyczny. Czynniki produkcji w gospodarce turystycznej. Rachunek satelitarny turystyki. Rynek usług turystycznych. Podaż turystyczna. Popyt turystyczny. Ceny usług turystycznych. Jakość usług turystycznych. Polityka turystyczna. Przedsiębiorstwo turystyczne. Turystyka międzynarodowa.	AG1A_W03 AG1A_W08 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
3.5 Morfologia i systematyka roślin	3	K	Budowa i morfologia organów wegetatywnych – funkcje, specjalizacja i modyfikacje. Charakterystyka morfologiczna i funkcje organów generatywnych roślin – budowa kwiatów i kwiatostanów oraz ich klasyfikacja, biologia kwitnienia i zapylania, powstawanie owoców i nasion oraz sposoby ich rozprzestrzeniania. Wstęp do systematyki roślin. Przegląd i charakterystyka grup systematycznych roślin naczyniowych istotnych z punktu widzenia agroturystyki ze szczególnym uwzględnieniem roślin nasiennych.	AG1A_W02 AG1A_W07 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04 AG1A_K05	Katedra Botaniki
3.6 Etnobotanika	7	K	Etnobotanika jako dyscyplina naukowa, jej interdyscyplinarność oraz związki z botaniką, rolnictwem, medycyną, historią, kulturą, filozofią, religią. Siedliska występowania roślin zielarskich. Rola roślin w kulturze. Substancje biologicznie czynne. Możliwości wykorzystania roślin w medycynie i kosmetyce. Rośliny jako surowce w zdrowym żywieniu człowieka. Znaczenie pokarmowe i lecznicze ziół dla zwierząt leśnych i domowych.	AG1A_W01 AG1A_W07 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04 AG1A_K05	Katedra Łąkarstwa i Krajobrazu Przyrodniczego

3.7 Wychowanie fizyczne	2	O	Opanowanie i doskonalenie umiejętności ruchowych na siłowni lub w ramach dyscyplin do wyboru: aerobik, spinning, tenis, tenis stołowy, pływanie, jeździectwo i nordic walking. Opanowanie i doskonalenie umiejętności gry w zespołowych grach sportowych, do wyboru: piłka nożna, piłka ręczna, siatkówka, koszykówka, unihokej. Planowanie wysiłku fizycznego i jego kontrola. Bezpieczeństwo podczas uprawiania ćwiczeń. Przepisy dotyczące wybranych dyscyplin sportowych i ich stosowanie w praktyce.		Centrum Kultury Fizycznej
3.8A Apiterapia i produkty pszczele	3	W/K	Pochodzenie poszczególnych produktów pszczelich. Poznanie różnych metod pozyskiwania produktów pszczelich, poznanie ich składu chemicznego, znaczenia dla rodziny pszczelej oraz oddziaływania na organizm człowieka. Ocena jakości produktów pszczelich. Przygotowanie produktów pszczelich w ofercie gospodarstwa agroturystycznego.	AG1A_W02 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U06 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K03	Katedra Zoologii
3.8B Hipoterapia	3	W/K	Zooterapia – rys historyczny i jej kierunki rozwoju. Gatunki zwierząt wykorzystywane w terapii. Kanony Polskiej Hipoterapii –PTHiP Wskazania i przeciwwskazania do hipoterapii. Formy hipoterapii i metodyka prowadzenia zajęć w zależności od jednostki chorobowej: zaburzenia neurologiczne, ortopedyczne, genetyczne, psychologiczne. Zasady szkolenia kadr i organizacja ośrodka zooterapeutycznego. Dobór koni, ich przygotowanie do pracy w hipoterapii i dobrostan. Sprzęt specjalistyczny w hipoterapii z uwzględnieniem schorzenia, stopnia niepełnosprawności i ograniczeń pacjenta. Parajeździectwo – sport i rekreacja – znaczenie współpracy z organizacjami hodowlanymi i jeździeckimi.	AG1A_W02 AG1A_W05 AG1A_W09 AG1A_U02 AG1A_U04 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K03	Katedra Genetyki i Podstaw Hodowli Zwierząt
3.9A Podstawy florystyki	3	W/K	Zasady kompozycji florystycznej. Rodzaje kompozycji. Dekoracje stołów. Dekoracje okolicznościowe.	AG1A_W02 AG1A_U01 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
3.9B Hortiterapia	3	W/K	Definicja, znaczenie i zalety hortiterapii. Warsztaty hortiterapeutyczne w oparciu o działania ogrodnicze, kulinarne i artystyczne. Tworzenie ogrodu terapeutycznego.	AG1A_W02 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
3.10 Język obcy	2	O/K	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej z zakresu odpowiadającego danemu kierunkowi studiów. Doskonalenie umiejętności budowania wypowiedzi na tematy związane z danym kierunkiem studiów. Stosowanie wyrażen potrzebnych do realizacji celów w zakresie interakcji ustnych, obejmujących struktury używane do: wyrażania i uzasadniania swoich poglądów w sposób kulturalny, wprowadzania wypowiedzi o charakterze przeciwstawiającym się, rozpoczynania oraz podtrzymywania lub kończenia dyskusji.	AG1A_U06 AG1A_U09 AG1A_U10 AG1A_K01	Studium Języków Obcych

4.1A Rybackie użytkowanie wód	3	W/K	Zasoby i bilans wód śródlądowych przydatnych dla potrzeb gospodarki rybackiej. Współzależność nieożywionych i ożywionych czynników środowiska. Teoretyczne podstawy rybacka: odżywianie się ryb, długość i tempo wzrostu, rozród i przeżywalność ryb, produkcja rybacka ekosystemów wodnych, wpływ połowów na populację ryb w wodach otwartych. Charakterystyka wód płynących wykorzystywanych rybacko. Charakterystyka rybacka jezior i zbiorników zaporowych. Przydatność małych zbiorników wodnych do gospodarki rybackiej. Prawne aspekty rybackiego użytkowania wód.	AG1A_WO2 AG1A_WO6 AG1A_WO7 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedra Zoologii
4.1B Turystyka wędkarska	3	W/K	Charakterystyka wód powierzchniowych Polski. Potoki górskie, strumienie nizinne i rzeki. Podział rzek na krainy rybne. Budowa, podział zbiorników zaporowych i ich funkcje. Rybackie typy jezior: charakter dna, głębokość, charakter roślinności, charakterystyczny skład gatunkowy pogłowia ryb, orientacyjna wydajność rybacka. Eutrofizacja jezior, przyczyny i zapobieganie. Przydatność małych zbiorników wodnych do zagospodarowania pod kątem wędkarskim. Rybacko rekreacyjne. Wędkarstwo, zasady organizacji łowisk specjalnych, wpływ na ichtiocenozę. Formy indywidualnej i zorganizowanej turystyki wędkarskiej.	AG1A_WO2 AG1A_WO6 AG1A_WO7 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedra Zoologii
4.2 Użytki zielone	6	K	Rola zbiorowisk trawiastych i użytków zielonych w rozwoju gospodarczym świata. Funkcje użytków zielonych i zbiorowisk trawiastych. Znaczenie użytków zielonych w eko- i agroturystyce. Kwantyfikacja typów i rodzajów użytków zielonych w Polsce. Warunki siedliskowe a wykształcanie się zbiorowisk trawiastych. Wybrane zagadnienia z zakresu biologii roślin łąkowych i wartości paszowej runi. Nawożenie, pielęgnacja i renowacja użytków zielonych. Gospodarka pastwiskowa. Urządzanie pastwisk w gospodarstwach agroturystycznych. Zbiór i konserwacja runi łąkowej. Technologie produkcji siana, suszu i kiszzonek z runi łąkowej. Rozpoznawanie roślin łąkowych (traw, motylkowatych i ziół) w stadium generatywnym i wegetatywnym.	AG1A_WO1 AG1A_WO4 AG1A_U01 AG1A_U04 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Łąkarstwa i Krajobrazu Przyrodniczego
4.3A Podstawy technologii gastronomicznej	3	W/K	Surowce i półprodukty oraz źródła ich pochodzenia wykorzystywane w produkcji potraw i wyrobów gotowych. Procesy jednostkowe stosowane w technologii potraw i ich wpływ na kształtowanie jakości sensorycznej, wartości odżywczej i wydajności potraw. Wymagania prawne i normy związane z produkcją żywności i wprowadzaniem jej do obrotu. Założenia higieniczne obowiązujące w produkcji gastronomicznej. Zasady użytkowania sprzętu laboratoryjnego wykorzystywanego do przeprowadzania analiz żywności. Zadania badawcze z zakresu produkcji potraw, metod obróbki kulinarnej i oceny jakości sensorycznej i wartości odżywczej gotowych potraw. Odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo żywności w usługach gastronomicznych.	AG1A_W04 AG1A_W08 AG1A_U02 AG1A_U03 AG1A_K02 AG1A_K03	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.3B Podstawy żywienia człowieka		W/K	Definicje i zadania nauki o żywieniu. Trawienie i przemiany metaboliczne w ustroju. Bilans energii. Białka tłuszcze i węglowodany w żywności i żywieniu. Składniki mineralne i witaminy. Wartość odżywcza żywności i jej zmiany podczas przetwarzania i przechowywania. Wzbogacanie żywności. Normy, zalecenia i planowanie żywienia. Znakowanie żywności. Ocena sposobu żywienia oraz stanu odżywienia.	AG1A_W01 AG1A_W02 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U04 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki

4.4 Animacja czasu wolnego na wsi	4	K	Istota i znaczenie rekreacji. Klasyfikacja form rekreacji w kontekście struktury potrzeb człowieka. Kształtowanie sprawności fizycznej współczesnego człowieka. Specyfika pracy animatora oraz jego rola w promocji zdrowia i aktywnego spędzania czasu. Przykłady animacji czasu wolnego na terenach wiejskich w zależności od poziomu sprawności i oczekiwań grupy rekreacyjnej. Oceny skutków uczestnictwa w przedsięwzięciach rekreacyjnych.	AG1A_W06 AG1A_W09 AG1A_W11 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U08 AG1A_K03 AG1A_K05	Centrum Wsparcia i Rozwoju
4.5A Żywnienie zwierząt gospodarskich	3	W/K	Fizjologiczne podstawy żywienia zwierząt. Podział pasz i organizacja bazy paszowej dla poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich. Zasady żywienia zwierząt gospodarskich, ocena jakości pasz, zasady bilansowania dawek pokarmowych i mieszanek paszowych dla zwierząt monogastrycznych i przeżuwaczy.	AG1A_W05 AG1A_W09 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U10	Katedra Żywnienia Zwierząt
4.5B Żywnienie zwierząt amatorskich	3	W/K	Planowanie żywienia zwierząt amatorskich w zależności od stanu fizjologicznego, pory roku. Bilansowanie dawek dziennych dla wybranych gatunków zwierząt. Zalecenia żywienia zwierząt amatorskich. Wymagania żywieniowe wybranych gatunków zwierząt amatorskich.	AG1A_W05 AG1A_W09 AG1A_U04 AG1A_U06 AG1A_U10	Katedra Żywnienia Zwierząt
4.6A Prawo rolne	2	W/K	Prawo rolne – wyodrębnienie, definicja, tendencje rozwoju, źródła. Podstawowe kategorie pojęciowe prawa rolnego. Wspólna polityka rolna i unijne prawo rolne (cele, źródła). Własność w prawie rolnym. Przeniesienie własności nieruchomości rolnych w świetle ustawy o kształtowaniu ustroju rolnego. Zniesienie współwłasności gospodarstwa rolnego. Prawna ochrona gruntów rolnych – podstawowe kierunki. Scalanie gruntów. Dziedziczenie gospodarstwa rolnego. Zmiana generacji inter vivos w rolnictwie, ogólna charakterystyka form prawnych, umowa z następcą. Formy prawne gospodarowania nieruchomościami z Zasobu WRSP. Agropresiębiorczość (grupy producentów rolnych, spółdzielnie produkcyjne, klastry, agroturystyka). Kontraktacja i dzierżawa. Prawna koncepcja rolnictwa ekologicznego. Ubezpieczenie społeczne i majątkowe rolników. Opodatkowanie rolnictwa i działalności rolniczej. Społeczno–zawodowe organizacje rolników. Izby rolnicze. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Ewidencja gospodarstw rolnych i zwierząt gospodarskich. Wspieranie dochodów rolniczych w łańcuchu dostaw.	AG1A_W03 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K04	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
4.6B Prawo żywnościowe	2	W/K	Międzynarodowe prawo żywnościowe. Zarys rozwoju prawa żywnościowego. Przedmiot prawa żywnościowego (główne pojęcia prawa żywnościowego, podstawowe cele i instytucje), zasady prawa żywnościowego, podmioty prawa żywnościowego. System bezpieczeństwa żywności w UE (administracja, system wczesnego ostrzegania. Bezpieczeństwo żywności i pasz. Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Wymogi higieny w sektorze produkcji żywności. Informacja o żywności i paszach. Unijne systemy jakości żywności. Szczególne rodzaje żywności (żywność i pasze genetycznie modyfikowane, novel food). Żywność szczególnego przeznaczenia. Warunki obrotu żywnością. Urzędowa kontrola żywności i pasz w systemie bezpieczeństwa żywności w UE.	AG1A_W03 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K04	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
4.7 Rachunkowość i finanse gospodarstw	3	K	System rachunkowości - jego funkcje. Zasady rachunkowości. Plan kont. Ewidencja analityczna i syntetyczna. Metoda bilansowa. Rachunek majątku i kapitału. Klasyfikacja aktywów i pasywów. Operacje gospodarcze. Wynik finansowy - rozliczenie. Poznanie źródeł finansowania gospodarstw rolnych.	AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U08 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Finansów i Rachunkowości

4.8A Waloryzacja przyrodnicza obszarów wiejskich	4	W/K	Podstawy waloryzacji przyrodniczej, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb związanych z turystyką. Metody inwentaryzacji i waloryzacji przyrodniczej na cele ochrony bioróżnorodności oraz potrzeby społeczne. Wybrane zagadnienia z leśnictwa, turystyczne zagospodarowanie lasu. Poznanie cennych siedlisk przyrodniczych chronionych w ramach obszarów Natura 2000 oraz stanowiących ostoje różnorodności biologicznej w krajobrazie. Edukacja ekologiczna w turystyce. Walory przyrodnicze w kulturze i sztuce.	AG1A_W02 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Entomologii i Ochrony Środowiska/ Katedra Ekologii i Ochrony Środowiska
4.8B Waloryzacja przyrodnicza krajobrazu kulturowego	4	W/K	Znaczenie różnorodności biologicznej w turystyce. Pojęcie krajobrazu kulturowego. Usługi ekosystemowe dostarczane przez krajobraz kulturowy, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb turystyki. Inwentaryzacja przyrodnicza – wybrane metody. Waloryzacja przyrodnicza jako narzędzie ochrony przyrodniczych wartości krajobrazu oraz oceny przydatności turystycznej elementów krajobrazu kulturowego. Wybrane zagadnienia z leśnictwa. Edukacja ekologiczna jako element turystyki. Walory przyrodnicze w kulturze i sztuce.	AG1A_W02 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Entomologii i Ochrony Środowiska/ Katedra Ekologii i Ochrony Środowiska
4.9 Język obcy	2	O/W	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej z zakresu odpowiadającego danemu kierunkowi studiów. Rozwijanie umiejętności rozumienia i uczestniczenia w dyskusji na tematy związane z kierunkiem studiów. Rozwijanie umiejętności samodzielnej pracy nad tekstem fachowym oraz pracy zespołowej nad projektami o tematyce specjalistycznej.	AG1A_U06 AG1A_U09 AG1A_U10 AG1A_K01	Studium Języków Obcych
4.10 Wychowanie fizyczne		O	Opanowanie i doskonalenie umiejętności ruchowych na siłowni lub w ramach dyscyplin do wyboru: aerobik, spinning, tenis, tenis stołowy, pływanie, jeździectwo i nordic walking. Opanowanie i doskonalenie umiejętności gry w zespołowych grach sportowych, do wyboru: piłka nożna, piłka ręczna, siatkówka, koszykówka, unihokej. Planowanie wysiłku fizycznego i jego kontrola. Bezpieczeństwo podczas uprawiania ćwiczeń. Przepisy dotyczące wybranych dyscyplin sportowych i ich stosowanie w praktyce.		Centrum Wychowania Fizycznego
5.1 Biznesplan	2	K	Definicja biznesplanu oraz jego funkcje i struktura. Zasady metodyczne przygotowania biznesplanu. Typowe zastosowania biznesplanu. Analiza otoczenia. Marketing mix w przygotowaniu biznesplanu. Określenie wartości firmy i poszczególnych składników na podstawie biznesplanu. Ocena zdolności kredytowej przedsiębiorstwa. Rola analizy ekonomicznej i finansowej w opracowywanym biznesplanie. Źródła finansowania przedsięwzięcia rozwojowego. Analiza ryzyka na potrzeby biznesplanu. Określenie wartości firmy i poszczególnych składników na podstawie biznesplanu. Kryteria oceny biznesplanów.	AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_W11 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U05 AG1A_U07 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
5.2 Prawo w turystyce	2	K	Pojęcie, geneza i źródła prawa turystycznego. Podstawowe pojęcia, podmiot i przedmiot regulacji. Warunki podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w turystyce. Umowy o usługi turystyczne (umowa o udział w imprezie turystycznej). Obowiązki przedsiębiorcy usług turystycznych. Ochrona podróznego (turysty) przed niewypłacalnością przedsiębiorcy turystycznego (gwarancje bankowa i ubezpieczeniowa, rachunek powierniczy, Turystyczny Fundusz Gwarancyjny). Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umów o usługi turystyczne. Dochodzenie roszczeń w turystyce. Usługi hotelowe – źródła, zasady, świadczenie usług odpowiedzialność. Umowy nienazwane i nazwane w turystyce (timesharing, hotelowa, bankietowa, gastronomiczna).	AG1A_W03 AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U06 AG1A_U07 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie

5.3 Fundusze UE dla rolnictwa i obszarów wiejskich	2	K	Wspólna Polityka Rolna UE – cele i zasady; ewolucja i reformy. Zróżnicowanie rolnictwa i obszarów wiejskich, a kontekście wdrażania WPR, w krajach UE. Finansowanie: budżet UE i WPR na lata 2021-2027. Fundusze strukturalne UE w rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich: ewolucja w perspektywie 2014-20 oraz propozycje 2021-27 – priorytety, działania. Ewaluacja działań II filara WPR. Wykorzystanie danych rachunkowych z gospodarstw rolnych Europejskiej Sieci Danych Rachunkowych z Gospodarstw Rolnych (FADN) w ewaluacji i projektowaniu mechanizmów WPR. Dopłaty bezpośrednie: cele, systemy, wdrażanie. Przygotowanie wniosku o dopłaty bezpośrednie	AG1A_W03 AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U01 AG1A_U06 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
5.4A Przydomowy ogród zielarski	3	W/K	Definicja zielarstwa, historia i współczesny rozwój zielarstwa. Charakterystyka związków biologicznie czynnych występujących w roślinach i ich zastosowanie w lecznictwie, przemyśle spożywczym i kosmetyce. Wymagania klimatyczne, glebowe i uprawowe, terminy oraz sposoby zbioru i suszenia ważniejszych gatunków roślin przyprawowych i leczniczych w uprawach amatorskich. Zbiór roślin dziko rosnących z uwzględnieniem postulatów ochrony przyrody. Sposoby przetwarzania ziół. Rozpoznawanie ważniejszych gatunków roślin zielarskich (ćwiczenia terenowe). Nazewnictwo, terminy zbioru i identyfikacja surowców zielarskich (ćwiczenia warsztatowe). Identyfikacja różnych form fitopreparatów leczniczych (ćwiczenia demonstracyjne). Przyprawy egzotyczne, aromaterapia. Ogródki ziołowe – planowanie zagonów, obliczenia. Rośliny zielarskie jako środki służące do ochrony roślin.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U03 AG1A_K02 AG1A_K04	Katedra Warzywnictwa
5.4B Warzywa mniej znane	3	W/K	Pochodzenie, klasyfikacja i funkcje warzyw. Właściwości odżywcze i substancje biologicznie czynne występujące w warzywach. Wymagania i agrotechnika wybranych gatunków warzyw mniej znanych. Możliwość ich uprawy w warunkach Polski. Sposoby wykorzystania warzyw mniej znanych. Rozpoznawanie mniej znanych gatunków warzyw. Przydatność warzyw mniej znanych dostępnych na rynku. Ocena sensoryczna.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Warzywnictwa
5.5A Uprawa grzybów w domu i ogrodzie	3	W/K	Podstawy biologii grzybów nadających się do uprawy amatorskiej (wybrane zagadnienia), charakterystyka gatunków grzybów do uprawy amatorskiej, podłoża wykorzystywane w uprawie grzybów, prowadzenie uprawy wybranych gatunków grzybów w ogrodzie i domu, wykorzystanie owocników grzybów w kuchni i sposoby ich konserwacji, właściwości prozdrowotne i lecznicze grzybów. Zapoznanie się z procesem przygotowania podłoża do uprawy oraz grzybni do ich szczepienia, założenie mini-uprawy grzybów, ocena jakości owocników grzybów, zapoznanie się z procesem suszenia i marynowania grzybów.	AG1A_W04 AG1A_U01 AG1A_K01	Katedra Warzywnictwa
5.5B Rośliny i grzyby o działaniu prozdrowotnym	3	W/K	Zasady zbioru roślin zielarskich ze stanowisk naturalnych, wykaz gatunków. Uprawa, zastosowanie wybranych gatunków roślin leczniczych. Uprawa wybranych gatunków grzybów o działaniu prozdrowotnym. Właściwości prozdrowotne i terapeutyczne grzybów uprawnych i dziko rosnących. Preparaty i suplementy na bazie substancji pochodzenia grzybowego i ich oddziaływanie na fizjologię człowieka. Rozpoznawanie wybranych roślin i surowców. Przygotowanie projektu nt. zastosowania wybranej rośliny leczniczej ze stanowiska naturalnego w różnych dziedzinach życia człowieka. Cykl produkcji – od uprawy rośliny do produktów leczniczych. Rozpoznawanie wybranych gatunków grzybów uprawnych i dziko rosnących o działaniu prozdrowotnym i terapeutycznym. Założenie małego eksperymentu - uprawy wybranego gatunku grzyba.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U03 AG1A_K02 AG1A_K04	Katedra Warzywnictwa

5.6A Ekologiczne użytki zielone	3	W/K	Trwałe użytki zielone w rolnictwie ekologicznym – aspekty prawne, produkcyjne i przyrodnicze. Trwałe użytki zielone w dyrektywach ptasiej i siedliskowej Unii Europejskiej i ich znaczenie dla atrakcyjności turystycznej regionu. Wielogatunkowa ruń użytków zielonych, ze szczególnym uwzględnieniem roślin motylkowatych, a ich wielokierunkowe wykorzystanie w gospodarstwie agroturystycznym. Pratotchnika na ekologicznych użytkach zielonych: nawożenie, pielęgnacja i renowacja. Wykorzystanie paszowe ekologicznych użytków zielonych, ze szczególnym uwzględnieniem wypasu rodzimych ras bydła, koni, owiec, kóz i innych zwierząt trawożernych. Projektowanie pastwisk specjalnych na ekologicznych użytkach zielonych.	AG1A_W01 AG1A_W03 AG1A_W07 AG1A_U01 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Łąkarstwa i Krajobrazu Przyrodniczego
5.6B Ekologiczne odtwarzanie zbiorowisk roślinnych	3	W/K	Ogólne zasady odtwarzania bogatych florystycznie zbiorowisk roślinnych, ze szczególnym uwzględnieniem łąk kwietnych. Specyfika wykształcania nasion na półnaturalnych łąkach w aspekcie ich pozyskiwania do celów odtworzeniowych. Sposoby zbioru nasion i materiału rozmnożeniowego z bogatych florystycznie łąk (m.in. zbiór zielonego siana, omłot łąki kombajnem, wyczesywanie i odsysanie nasion, zdejmowanie warstwy uprawnej gleby, wycinanie darni). Metody odtwarzania i zakładania bogatych florystycznie zbiorowisk roślinnych (m.in. wysiew nasion siewnikiem, hydroobsiew, siew mulczowy, podsiew, rozrzucanie biomasy roślinnej bogatej w nasiona – siana i zielonego siana, wysadzanie roślin, rozkładanie darni, rozrzucanie warstwy ornej bogatej w nasiona).	AG1A_W01 AG1A_W03 AG1A_W07 AG1A_U01 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K04	Katedra Łąkarstwa i Krajobrazu Przyrodniczego
5.7 Agroekologia	2	K	Podstawowe pojęcia związane z ekologią. Istota i zakres agroekologii. Agroekologia w Polsce i na świecie, krajobraz rolniczy, elementy krajobrazu rolniczego, kształtowanie krajobrazu rolniczego, zadrzewienia śródpolne, miedze, pasy kwietne, ekosystemy polny i łąkowy, gospodarowanie i retencja wody, obszary marginalne w krajobrazie rolniczym, fenologia, systemy produkcji rolniczej przyjazne dla klimatu, środowiska i społeczeństwa, rolnictwo ekologiczne, permakultura, agroleśnictwo, gospodarka cyrkularna, znaczenie i sposoby zachowania zasobów genetycznych roślin, programy i płatności skierowane do gospodarstw rolnych w Polsce, płatności rolno-środowiskowo-klimatyczne, ekoschematy, odpowiedzialność społeczna rolnictwa, znaczenie innowacji w rolnictwie, gospodarstwo rodzinne i jego znaczenie. Wybór i ocena programów skierowanych do gospodarstw rolnych, wpływ produkcji rolniczej na środowisko, ochrona gruntów rolnych, planowanie rozwoju przykładowego gospodarstwa rolnego.	AG1A_W02 AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_U05 AG1A_U07 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K04 AG1A_K05	Katedra Agronomii
5.8A Rośliny alternatywne	5	W/K	Definicja, ekologiczne, społeczne i ekonomiczne znaczenie wykorzystania roślin alternatywnych. Zagadnienie bioróżnorodności w aspekcie wielofunkcyjnego rozwoju polskiej wsi. Wykorzystanie roślin alternatywnych w okolicznych gospodarstwach lub zbieranych ze stanowisk naturalnych, jako surowca do uzyskania produktu lokalnego, certyfikowanego. Technologia uprawy wybranych gatunków roślin alternatywnych.	AG1A_W01 AG1A_W06 AG1A_W09 AG1A_W07 AG1A_U03 AG1A_U03 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K04 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedra Agronomii

5.8B Uprawa roślin zielnych	5	W/K	Definicja, ekologiczne, społeczne i ekonomiczne znaczenie uprawy roślin zielnych. Zagadnienie bioróżnorodności w aspekcie uprawy roślin zielnych dla wielofunkcyjnego rozwoju polskiej wsi. Wykorzystanie roślin zielnych uprawianych w okolicznych gospodarstwach lub zbieranych ze stanowisk naturalnych, jako surowca do uzyskania produktu lokalnego, certyfikowanego. Technologia uprawy wybranych gatunków roślin zielnych.	AG1A_W01 AG1A_W06 AG1A_W09 AG1A_W07 AG1A_U03 AG1A_U03 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K04 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedra Agronomii
5.9 Język obcy	2	O/W	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej z zakresu odpowiadającego danemu kierunkowi studiów. Poznanie terminologii i struktur gramatycznych związanych z wystąpieniami i prezentacjami multimedialnymi. Zdobywanie umiejętności prezentowania i interpretacji danych przedstawionych w formie graficznej. Zdobywanie umiejętności prezentacji treści specjalistycznych (np. streszczenia) w formie pisemnej.	AG1A_U06 AG1A_U09 AG1A_U10 AG1A_K01	Studium Języków Obcych
5.10 Praktyka zawodowa (6 tygodni po IV semestrze)	6	K	Zapoznanie się z funkcjonowaniem gospodarstwa agroturystycznego oraz różnego typu przedsiębiorstw i organizacji turystycznych. Zdobywanie podstawowych umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodów związanych z turystyką. Tworzenie oferty turystycznej dla różnych segmentów rynku turystycznego. Praca na różnych stanowiskach w obiektach noclegowych i rekreacyjnych.	AG1A_W03 AG1A_W06 AG1A_W07 AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U05 AG1A_U07 AG1A_U08 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K05	Jednostki otoczenia społeczno- gospodarczego
6.1 Obsługa ruchu turystycznego	4	K	Projektowanie i programowanie imprez turystycznych. Zadania, prawa i obowiązki pilota i pilota rezydenta. Techniki obsługi różnego rodzaju imprez turystycznych. Elementy prawa w obsłudze ruchu turystycznego (umowy, dokumenty). Sytuacje awaryjne w obsłudze ruchu turystycznego. Przyjazdowa turystyka zagraniczna - różnice kulturowe. Cechy grupy turystycznej i nowe technologie w obsłudze turystów. Wykorzystanie mediów społecznościowych w obsłudze ruchu turystycznego.	AG1A_W03 AG1A_W08 AG1A_W10 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02	Katedra Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie
6.2A Rośliny do dekoracji wnętrz i balkonów	2	W/K	Poznanie asortymentu roślin do dekoracji wnętrz i balkonów o ozdobnych kwiatach i o ozdobnych liściach. Poznanie metod ich rozmnażania oraz zasady ich doboru do wnętrz, na balkony i tarasy. Koncepcja aranżacji pojemnika z roślinami we wnętrzu i na balkonie.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa

6.2B Ozdobne rośliny cebulowe i bulwiaste	2	W/K	Poznanie asortymentu ozdobnych roślin cebulowych i bulwiastych. Metody ich rozmnażania oraz zasady ich komponowania. Koncepcja aranżacji rabaty oraz koncepcja kompozycji pojemnika wiosennego.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
6.3 Kompleksowe ćwiczenia terenowe	2	K	Istota specjalizacji w turystyce wiejskiej, studia przypadków. Analiza wybranych typów gospodarstw agroturystycznych. Wykorzystanie regionalnego dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego (znaczenie kuchni regionalnej). Współpraca między różnymi podmiotami jako podstawa rozwoju zrównoważonej turystyki wiejskiej i agroturystyki.	AG1A_W06 AG1A_W11 AG1A_U02 AG1A_U05 AG1A_U08 AG1A_K01 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedry WRO
6.4A Edukacja dla zrównoważonego rozwoju	2	W/K	Definicje i idee zrównoważonego rozwoju i edukacji dla zrównoważonego rozwoju, ustawodawstwo polskie odnoszące się do idei zrównoważonego rozwoju i komunikacji społecznej. Źródła historyczne edukacji ekologicznej. Deficyt natury. Definicje i podstawy metodyczne edukacji dla zrównoważonego rozwoju. Konspekt lekcji i sposób jego tworzenia. Podstawy tworzenia gier dydaktycznych. Edukacja przyrodniczo-leśna na przykładzie: Ośrodek edukacji w Chalinie, Nadleśnictwa Łopuchówko, Nadleśnictwo Gdańsk. Jak prezentować swojego gospodarstwo w mediach społecznościowych. Umiejętności twarde i miękkie – komunikacja z odbiorcami edukacji. Bioekonomia – definicja, przykłady, dobre praktyki. Interpretacja przyrodnicza: zasady, przykłady, projektowanie materiałów. Interpretacja jako podstawowe narzędzie EZR.	AG1A_W02 AG1A_W03 AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U02 AG1A_U05 AG1A_U07 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Łowiectwa i Ochrony Lasu
6.4B Interpretacja dziedzictwa w edukacji przyrodniczej	2	W/K	Źródła historyczne edukacji ekologicznej i interpretacji dziedzictwa. Deficyt natury i sposoby przeciwdziałania jego wystąpieniu. Interpretacja dziedzictwa: zasady, przykłady, projektowanie materiałów. Interpretacja jako podstawowe narzędzie EZR. Konspekt lekcji i sposób jego tworzenia. Podstawy tworzenia gier dydaktycznych. Interpretacja dziedzictwa w praktyce na przykładzie: Brama Poznania, Nadleśnictwo Gdańsk. Jak prezentować swojego gospodarstwo w mediach społecznościowych. Umiejętności twarde i miękkie – komunikacja z odbiorcami edukacji.	AG1A_W02 AG1A_W03 AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_U02 AG1A_U05 AG1A_U07 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Łowiectwa i Ochrony Lasu
6.5 Przydomowe przetwórstwo produktów	4	K	Znaczenie przydomowego przetwórstwa w przetwarzaniu i utrwalaniu surowców pozyskanych od zwierząt utrzymywanych przez człowieka. Poznanie tradycyjnych metod ich przetwarzania, stosowanych opakowań oraz wymagań sanitarnych niezbędnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. Owoce i warzywa jako surowce żywnościowe. Przydomowe przetwórstwo owoców i warzyw, obróbka wstępna owoców i warzyw, produkty apertyzowane, marynaty owocowe i warzywne, soki owocowe i warzywne, produkty mrożone, fermentowane produkty warzywne, przeciery owocowe i pomidorowe, przetwory słodzone. Tradycyjne metody przetwarzania, minimalne przetwarzanie owoców i warzyw. Opakowania do produktów owocowych i warzywnych.	AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_W10 AG1A_W11 AG1A_U01 AG1A_U02 AG1A_U07 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K04	Katedra Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego

6.6A Ozdobne rośliny jednoroczne i dwuletnie	2	W/K	Poznanie asortymentu ozdobnych roślin jednorocznych i dwuletnich. Poznanie metod ich rozmnażania oraz zasady ich komponowania. Koncepcja aranżacji kwietnika letniego i wiosennego.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
6.6B Ozdobne rośliny wieloletnie w gruncie	2	W/K	Poznanie asortymentu ozdobnych bylin, traw i paproci. Poznanie metod ich rozmnażania oraz zasady ich komponowania. Koncepcja aranżacji rabaty.	AG1A_W04 AG1A_W09 AG1A_U01 AG1A_U03 AG1A_K01	Katedra Roślin Ozdobnych, Dendrologii i Sadownictwa
6.7 Kuchnie regionalne Polski	3	K	Kategorie polskich kuchni regionalnych. Kuchnia polska regionalna, czyli kuchnia naszych małych ojczyzn. Umiejętności potrzebne do przygotowania potraw regionalnych. Kuchnia regionalna jako spuścizna polskiego dorobku kulturowego. Produkty regionalne i tradycyjne. Edukacyjny charakter kuchni regionalnych jako elementu poszerzania wiedzy na temat tradycyjnych metody pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania żywności oraz zapoznania ze specyficznym nazewnictwem potraw, sposobami ich przygotowania, narzędziami i urządzeniami używanymi w procesie technologicznym, historią, obrzędowym charakterem kuchni a nawet lokalną gwarą. Stare przepisy jako skarbnica wiedzy na temat dań jadanych przez naszych przodków i możliwość ich używania w polskiej kuchni w czasach współczesnych.	AG1A_W07 AG1A_W09 AG1A_W11 AG1A_U02 AG1A_U08 AG1A_K03 AG1A_K05	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej/ ODR/ Koła gospodyń wiejskich
6.8 Seminarium	1	K	Założenia egzaminu dyplomowego. Formułowanie pytań i wniosków. Korzystanie z dostępnych źródeł w celu przygotowania się do egzaminu. Umiejętność formułowania rzeczowej wypowiedzi.	AG1A_W01 AG1A_W02 AG1A_W01 AG1A_U01 AG1A_U05 AG1A_U06 AG1A_K01 AG1A_K05	Katedry WRO
6.9 Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	K	Opanowanie wiedzy i umiejętności syntetycznego i problemowego podejścia do treści programowych, stanowiących podstawę zagadnień egzaminacyjnych, zgodnie z kierunkiem studiów.	AG1A_W03 AG1A_W06 AG1A_W08 AG1A_W09 AG1A_W010 AG1A_U06 AG1A_U08 AG1A_U10 AG1A_K01 AG1A_K02 AG1A_K03 AG1A_K04 AG1A_K05	

¹ Litera (A, B, C,...) oznacza jeden z przedmiotów do wyboru.

² Kategorie przedmiotu: K – kierunkowy, W – do wyboru, O – ogólnouczelniany, H – z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, P – projektowy i inny, prowadzący do uzyskania kompetencji inżynierskich.

3. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

<i>Symbol</i>	<i>Kierunkowe efekty uczenia się³</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się</i>
WIEDZA – absolwent zna i rozumie:		
AG1A_W01	w zaawansowanym stopniu wybrane zagadnienia z zakresu chemii z elementami chemii rolnej, produkcji rolniczej i ogrodniczej oraz nauk pokrewnych, niezbędne do rozumienia i analizy procesów zachodzących w roślinach, atmosferze i środowisku	egzamin, egzamin pisemny, zaliczenie, test, kolokwium pisemne i ustne, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_W02	zaawansowane metody i techniki pozwalające wykorzystywać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne, test, kolokwium,
AG1A_W03	w zaawansowanym stopniu uwarunkowania rozwoju (psychologiczne, ekonomiczne, społeczne, przyrodnicze, prawne i inne) agroturystyki	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium, test, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_W04	metody hodowli, gatunki i odmiany roślin rolniczych, ogrodniczych i grzybów jadalnych oraz sposoby ich uprawy	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium pisemne i ustne, test
AG1A_W05	w zaawansowanym stopniu wybrane zagadnienia z zakresu chowu, hodowli i żywienia zwierząt oraz użytkowania i dobrostanu zwierząt gospodarskich	egzamin pisemny, zaliczenie, zaliczenie pisemne, test
AG1A_W06	w zaawansowanym stopniu rolę i znaczenie środowiska naturalnego dla rozwoju agroturystyki, metody oceny atrakcyjności środowiska przyrodniczego i antropogenicznego dla potrzeb agroturystyki	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne, kolokwium pisemne i ustne, test, okresowe sprawdziany, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_W07	znaczenie zrównoważonego użytkowania zasobów przyrody i ich ochrony oraz występujące zagrożenia	egzamin, zaliczenie, test, kolokwium, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_W08	najważniejsze teorie oraz zasady dotyczące ekonomii i ekonomiki turystyki, obsługi ruchu turystycznego oraz tworzenia biznesplanu	egzamin, zaliczenie, test, kolokwium, ocena wykonanych prezentacji
AG1A_W09	różne aspekty oddziaływania roślin i zwierząt na zmysły, zdrowie i jakość życia człowieka	egzamin pisemny, sprawdzian pisemny, kolokwium, przygotowanie prezentacji multimedialnej
AG1A_W10	aspekty prawne, etyczne, ekologiczne i społeczno-ekonomiczne i inne uwarunkowania związane z działalnością zawodową, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	egzamin pisemny, kolokwium pisemne, test
AG1A_W11	zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości z zakresu turystyki na obszarach wiejskich	egzamin pisemny, zaliczenie pisemne, kolokwium, prace kontrolne, projekt biznesplanu
UMIĘTNOŚCI – absolwent potrafi:		
AG1A_U01	wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje z różnych źródeł w zakresie rolnictwa, ogrodnictwa oraz turystyki i agroturystyki	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium, test, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_U02	planować i organizować działalność turystyczną na terenach wiejskich, w szczególności działalność agroturystyczną	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_U03	planować, analizować i organizować produkcję roślinną i ogrodniczą	zadania problemowe, udział w dyskusji, praca w grupie
AG1A_U04	rozpoznawać podstawowe rasy zwierząt gospodarskich, ocenić ich przydatność użytkową oraz opracować dawki pokarmowe dla różnych gatunków na podstawie zaleceń i tabel żywieniowych	sprawdzian pisemny, egzamin ustny, pisemny, analiza pracy indywidualnej studenta w trakcie ćwiczeń
AG1A_U05	przygotować prace pisemne i wystąpienia ustne, obsługiwać komputer w zakresie edycji tekstu, arkusza kalkulacyjnego, gromadzenia i wyszukiwania informacji i danych	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć

AG1A_U06	posługując się specjalistycznym słownictwem, brać udział w dyskusji, ustosunkowując się do różnych opinii i stanowisk	zadania problemowe, udział w dyskusji, praca w grupie
AG1A_U07	planować i organizować pracę własną i zespołową, współdziałać ze wszystkimi członkami zespołu	egzamin pisemny, zaliczenie, kolokwium, okresowe sprawdziany pisemne, ocena prac pisemnych i przygotowania do zajęć
AG1A_U08	umiejętnie analizować przyczyny i znać skutki interakcji zachodzących w gospodarstwach związanych z rolnictwem, ogrodnictwem i turystyką (przyrodniczych, społeczno-kulturowych, prawnych) oraz formułować wnioski i rekomendacje	ocena wypowiedzi ustnych, dyskusji (umiejętność argumentacji), ocena aktywności na zajęciach
AG1A_U09	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, umożliwiającym komunikację i korzystanie z literatury specjalistycznej	egzamin, kolokwium, ocena prezentacji i ustnych wypowiedzi
AG1A_U10	podejmować i realizować własne uczenie się przez całe życie w celu podnoszenia kompetencji zawodowych	ocena wypowiedzi ustnych, dyskusji (umiejętność argumentacji), ocena aktywności na zajęciach
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:		
AG1A_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania nowych rozwiązań oraz zasięgania opinii ekspertów	ocena umiejętności krytycznej oceny informacji z różnych źródeł i merytorycznej dyskusji na zadany temat
AG1A_K02	myślenia kategoriami ekonomicznymi i społecznymi przy podejmowaniu decyzji związanych z prowadzeniem gospodarstwa agroturystycznego	ocena aktywności na zajęciach, ocena dyskusji, prezentacja ustna i pisemna, zaangażowanie w wykonywania zadań
AG1A_K03	przedsiębiorczego podejścia do działań w zakresie rozwoju agroturystyki w sposób odpowiedzialny społeczny i ekologiczny	ocena aktywności na zajęciach, ocena dyskusji, praca w grupie,
AG1A_K04	podjęcia działań prowadzących do zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich mając świadomość ryzyka wynikającego z prowadzonej produkcji rolniczej i ogrodniczej oraz jej aspektów etycznych	ocena pracy własnej i zespołowej, ocena umiejętności merytorycznej dyskusji, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy
AG1A_K05	rozwijania dorobku zawodowego i tradycji zawodu rolnika, podtrzymywania etosu zawodowego, odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych uwzględniających zmiany w potrzebach społecznych	ocena pracy własnej i zespołowej, ocena umiejętności merytorycznej dyskusji, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy

³ określone w sposób odpowiadający charakterystykom drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie odpowiednio 6 lub 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji; Dz. U., poz. 2218)

4. Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Wymiar praktyk realizowanych na kierunku agroturystyka wynosi 6 tygodni. Praktyki mają charakter praktyk obowiązkowych i odbywają się zgodnie z harmonogramem praktyk i planem studiów. Celem praktyki jest zapoznanie się z funkcjonowaniem gospodarstwa agroturystycznego oraz różnego typu przedsiębiorstw i organizacji turystycznych. Zdobywanie podstawowych umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodów związanych z turystyką. Tworzenie oferty turystycznej dla różnych segmentów rynku turystycznego. Praca na różnych stanowiskach w obiektach noclegowych i rekreacyjnych. Praktyka zawodowa realizowana jest w okresie wakacyjnym po 4 semestrze studiów. Wybrane miejsce praktyki zatwierdza Koordynator. Podstawą zaliczenia praktyk jest przedstawienie właściwie prowadzonego Dziennika praktyk (opis zadań z każdego dnia praktyk, sprawozdanie z przebiegu całej praktyki, opinia zakładowego opiekuna praktyk) oraz umowy o organizację praktyki studenckiej zawartej między Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu a placówką, w której odbywała się praktyka. Zaliczenie praktyk zawodowych jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów. Termin złożenia dokumentów oraz zaliczenia praktyki zawodowej z początkiem każdego roku akademickiego jest podany w Terminarzu praktyk przygotowanym przez koordynatora w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów. Ocena z przedmiotu Praktyka zawodowa ustalana jest zgodnie z Procedurą ustalania oceny z przedmiotu Praktyka zawodowa, stanowiącej załącznik Regulaminu praktyk zawodowych na dany rok studiów.

5. Praca dyplomowa (czy jest obowiązkowa na studiach pierwszego stopnia?)

Program studiów I stopnia kierunku Agroturystyka nie uwzględnia obowiązku przygotowania pracy dyplomowej licencjackiej.