

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>biologia</b>
2.	Wydział	Wydział Nauk Przyrodniczych
3.	Cykl rozpoczęcia	2021/2022 (semestr zimowy), 2022/2023 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

**Moduł kształcenia:** Ekologiczne aspekty żywienia a zdrowie

**Kod modułu:** 2BL\_108a

**1. Liczba punktów ECTS:** 2

<b>2. Zakładane efekty uczenia się modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>opis</b>	<b>efekty uczenia się kierunku</b>	<b>stopień realizacji (skala 1-5)</b>
2BL_108_1	Charakteryzuje niezbędne, naturalne składniki żywności, substancje dodatkowe dodawane podczas procesu produkcji, przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności.	2BL_W05_P	5
2BL_108_2	Potrafi scharakteryzować metody analizy żywności związane z jej jakością.	2BL_W04_P 2BL_W05_P	5 5
2BL_108_3	Potrafi scharakteryzować metody analizy żywności związane z jej jakością.	2BL_W01_P 2BL_W05_P	5 5
2BL_108_4	Dostrzega i analizuje ekologiczne, mikrobiologiczne i fizjologiczne aspekty żywienia i funkcjonowania człowieka i innych organizmów.	2BL_U02_P 2BL_W05_P	5 5
2BL_108_5	Potrafi przeprowadzić dyskusję nt. prawidłowego odżywiania i zagrożeń związanych z nieprawidłową dietą.	2BL_U02_P 2BL_U05_P 2BL_W01_P	5 3 4
2BL_108_6	Student potrafi przygotować i przedstawić prezentację multimedialną dotyczącą zagadnień związanych z różnymi aspektami żywienia.	2BL_K01_P 2BL_U02_P	5 4
2BL_108_7	Planuje zadanie badawcze dot. analizy jakości żywności, wykorzystując wiedzę i umiejętności korzystania z literatury naukowej w tym anglojęzycznej.	2BL_U01_P 2BL_U05_P	5 5
2BL_108_8	Potrafi pracować samodzielnie i w grupie w trakcie wykonywania zadań podczas zajęć. Kształtuje potrzebę interdyscyplinarnego podejścia do rozwiązywania problemów dot. skutków zanieczyszczenia żywności, promowania zdrowego stylu życia.	2BL_U04_P 2BL_W01_P	5 5

### 3. Opis modułu

<b>Opis</b>	Przedmiot: Ekologiczne aspekty żywienia a zdrowie zaznajomi studenta z naturalnymi składnikami żywności i ich znaczeniem, problemami związanymi z żywnością, jej zagrożeniem (m.in. z naturalnymi zagrożeniami żywności powstałymi w procesach przetwórczych i wpływem zanieczyszczonego środowiska,) i ochroną, a także substancjami mutagennymi i rakotwórczymi. Przedmiot pozwoli ocenić zdrowotne i środowiskowe skutki stosowania środków ochrony roślin. Student posiędzie umiejętności analizy diet i ich wpływu na zdrowie człowieka, pozna przykłady chorób uwarunkowanych sposobem odżywiania. Student nabędzie wiedzę o naturalnych związkach leczniczych i antyrakotwórczych w surowcach roślinnych i miodzie. Posiędzie umiejętności analizy z zakresu podstawowych metod analizy jakości żywności.
<b>Wymagania wstępne</b>	wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, biologicznych podstaw żywienia roślin.

### 4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu

kod	nazwa (typ)	opis	efekty uczenia się modułu
2BL_108_w1	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_108_1, 2BL_108_2, 2BL_108_3, 2BL_108_4, 2BL_108_5, 2BL_108_6, 2BL_108_7, 2BL_108_8

### 5. Rodzaje prowadzonych zajęć

kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów uczenia się
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BL_108_fs_1	konwersatorium	Wykorzystanie prezentacji multimedialnych i zasobów internetu, dyskusji, krytycznej analizy i selekcji informacji z różnych źródeł.	30	Samodzielne przyswojenie wiedzy. Praca z podstawową zalecaną w sylabusie literaturą, w tym również literatura uzupełniająca.	30	2BL_108_w1