

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>biologia</b>
2.	Wydział	Wydział Nauk Przyrodniczych
3.	Cykl rozpoczęcia	2023/2024 (semestr zimowy), 2024/2025 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

**Moduł kształcenia:** Współczesne trendy w żywieniu człowieka

**Kod modułu:** 2BL\_88a

**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_88_1	Klasyfikuje i wyjaśnia zagadnienia związane z prozdrowotnym działaniem składników odżywczych oraz opisuje nowe źródła tych składników w świecie zwierząt i mikroorganizmów.	2BL_W01_P 2BL_W05_P	4 3
2BL_88_2	Wskazuje i interpretuje piramidę żywienia jako interdyscyplinarny aspekt współczesnej diety.	2BL_U02_P 2BL_W01_P 2BL_W02_P	5 4 4
2BL_88_3	Dostrzega i analizuje rolę i znaczenie zmysłów człowieka w odbiorze i konsumpcji żywności oraz ich wpływu na kształtowanie trendów kulinarnych.	2BL_K01_P 2BL_W02_P	5 4
2BL_88_4	Opisuje i rozumie zastosowanie diet eliminacyjnych w różnych jednostkach chorobowych.	2BL_U02_P 2BL_W01_P	5 4
2BL_88_5	Wskazuje i interpretuje konieczność poznania specyfiki żywności pochodzącej z różnych kultur i regionów świata.	2BL_U02_P 2BL_W01_P	5 4
2BL_88_6	Posiada wiedzę na temat nowoczesnych suplementów diety oraz technik (nanotechnologii) wykorzystywanych w żywieniu i produkcji żywności.	2BL_K01_P 2BL_K02_P 2BL_W01_P	5 5 4

**3. Opis modułu**

<b>Opis</b>	
-------------	--

	<p>Celem zajęć jest uzyskanie przez studenta wiedzy na temat prozdrowotnego oddziaływania składników odżywczych na organizm człowieka oraz poznanie nowych źródeł składników odżywczych pozyskiwanych ze świata mikroorganizmów i zwierząt. Moduł pozwala na zdobycie umiejętności interpretowania piramidy żywienia jako podstawowego przekazu wiedzy z zakresu żywienia dla współczesnego konsumenta. Student zdobywa wiedzę o nowoczesnych suplementach diety, a także technologiach stosowanych (nanotechnologii) w żywieniu i produkcji żywności. Poznaje współczesne trendy kulinarne i sposoby przygotowywania potraw. Zapoznaje się z systemami odżywiania i specyfiką żywności pochodzącej z różnych regionów świata. Dzięki uczestnictwu w aktywizujących konwersatoriach wzbogaconych o multimedialne prelekcje wykształca umiejętności interpretowania poznawanych zjawisk w kategoriach naukowych i praktycznych.</p>
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza i umiejętności z zakresu podstaw dietetyki, mikrobiologii ogólnej, fizjologii człowieka i zwierząt.

#### 4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu

kod	nazwa (typ)	opis	efekty uczenia się modułu
2BL_88_w1	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_88_1, 2BL_88_2, 2BL_88_3, 2BL_88_4, 2BL_88_5, 2BL_88_6

#### 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_88_fs_1	konwersatorium	Przygotowanie i przedstawienie wybranych zagadnień z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych - prezentacje multimedialne ilustrujące omawiane zagadnienia.	15	Samodzielne przygotowanie prezentacji na zadany temat: Praca z podstawową, zalecaną w sylabusie literaturą przedmiotu w tym również literaturą uzupełniającą poszerzającą i systematyzującą wiedzę oraz z literaturą naukową polsko i anglojęzyczną.	15	2BL_88_w1
2BL_88_fs_2	laboratorium	Praca pod nadzorem prowadzącego i wykonanie doświadczeń, omówienie i interpretacja uzyskanych wyników. Dyskusja nad opracowanym przez studenta problemem naukowym, poprzedzona prelekcją prowadzącego zajęcia.	15	Przygotowanie do laboratoriów na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu.	10	2BL_88_w1