

1.	Nazwa kierunku	biologia
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:** Żywność specjalnego przeznaczenia i żywność funkcjonalna

**Kod modułu:** 2BL\_98a

**1. Liczba punktów ECTS:** 2

2. Zakładane efekty uczenia się modułu			
kod	opis	efekty uczenia się kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BL_98_1	Definiuje i charakteryzuje probiotyki, prebiotyki i symbiotyki jako przykłady żywności funkcjonalnej.	2BL_K01_P 2BL_U02_P 2BL_W01_P	5 5 4
2BL_98_2	Definiuje pojęcia takie jak: żywność, żywność funkcjonalna oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia. Zna i rozumie regulacje prawne obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej dotyczące tych szczególnych rodzajów żywności.	2BL_K01_P 2BL_U02_P 2BL_W02_P 2BL_W05_P 2BL_W07_P	5 5 3 5 5
2BL_98_3	Posiada szczegółową wiedzę na temat wszystkich grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. Rozumie i potrafi wykazać różnice pomiędzy suplementami diety a wyrobami medycznymi oraz wskazać rolę tych produktów w prawidłowym żywieniu dzieci, młodzieży i osób dorosłych.	2BL_K01_P 2BL_K02_P 2BL_K04_P 2BL_U02_P 2BL_W05_P 2BL_W07_P	5 5 3 5 5 5

**3. Opis modułu**

<b>Opis</b>	Celem zajęć jest zdobycie szeroko pojętej wiedzy o żywności specjalnego przeznaczenia i żywności funkcjonalnej. Student nabywa umiejętność dokładnej charakterystyki wszystkich grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, suplementów diety ważnych w diecie zdrowego i chorego
-------------	---

	człowieka. Poznaje szczegółowo definicję i charakterystykę probiotyków, prebiotyków i symbiotyków jako przykładów żywności funkcjonalnej. Dzięki uczestnictwu w aktywizujących konwersatoriach wzbogaconych o multimedialne prelekcje wykształca umiejętności interpretowania poznawanych zjawisk w kategoriach naukowych i praktycznych.
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza i umiejętności z zakresu fizjologii człowieka, dietetyki, mikrobiologii ogólnej.

<b>4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>nazwa (typ)</b>	<b>opis</b>	<b>efekty uczenia się modułu</b>
2BL_98_w1	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_98_1, 2BL_98_2, 2BL_98_3

<b>5. Rodzaje prowadzonych zajęć</b>						
<b>kod</b>	<b>rodzaj prowadzonych zajęć</b>			<b>praca własna studenta</b>		<b>sposoby weryfikacji efektów uczenia się</b>
	<b>nazwa</b>	<b>opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)</b>	<b>liczba godzin</b>	<b>opis</b>	<b>liczba godzin</b>	
2BL_98_fs_1	konwersatorium	Konwersatoria obejmują zagadnienia zawarte w opisie modułu realizowane z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych - prezentacje komputerowe ilustrujące omawiane zagadnienia oraz dyskusję na temat przedstawionej przez studenta prezentacji multimedialnej z wybranego tematu.	30	Poszerzenie wiedzy poprzez samodzielną lekturę uzupełniającą artykułów naukowych (w tym anglojęzycznych) dotyczącą materiału wskazanego przez prowadzącego.	30	2BL_98_w1