

1.	Field of study	Food and Nutrition Biology
2.	Academic year of entry	2017/2018 (winter term)
3.	Level of qualifications/degree	second-cycle studies
4.	Degree profile	general academic
5.	Mode of study	full-time

Module: Ecological aspects of nutrition and health

Module code: 2BZ_14

1. Number of the ECTS credits: 2

2. Learning outcomes of the module			
code	description	learning outcomes of the programme	level of competence (scale 1-5)
2BZ_14_1	Charakteryzuje niezbędne, naturalne składniki żywności, substancje dodatkowe dodawane podczas procesu produkcji, przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności.	2BZ_W02 2BZ_W05 2BZ_W07	4 4 3
2BZ_14_2	Potrafi scharakteryzować metody analizy żywności związane z jej jakością.	2BZ_W08 2BZ_W10 2BZ_W12	5 5 5
2BZ_14_3	Definiuje zanieczyszczenia żywności (m.in. środowiskowe i powstałe podczas procesu produkcji i przetwarzania) i potrafi ocenić zagrożenia żywności.	2BZ_W01 2BZ_W03 2BZ_W05	5 5 4
2BZ_14_4	Dostrzega i analizuje ekologiczne, mikrobiologiczne i fizjologiczne aspekty żywienia i funkcjonowania człowieka i innych organizmów.	2BZ_W07 2BZ_W08	3 5
2BZ_14_5	Potrafi przeprowadzić dyskusję nt. prawidłowego odżywiania i zagrożeń związanych z nieprawidłową dietą.	2BZ_U02 2BZ_U03 2BZ_U09 2BZ_W02	3 5 4 4
2BZ_14_6	Student potrafi przygotować i przedstawić prezentację multimedialną dotyczącą zagadnień związanych z różnymi aspektami żywienia.	2BZ_U02 2BZ_U08 2BZ_U09	3 5 4

		2BZ_U10	5
2BZ_14_7	Planuje zadanie badawcze dot. analizy jakości żywności, wykorzystując wiedzę i umiejętności korzystania z literatury naukowej w tym anglojęzycznej.	2BZ_U02 2BZ_U06 2BZ_U08	3 5 5
2BZ_14_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.	2BZ_K06 2BZ_K08 2BZ_K09	5 5 5

3. Module description

Description	Moduł „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. Moduł 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
Prerequisites	Wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, biologicznych podstaw żywienia roślin

4. Assessment of the learning outcomes of the module

code	type	description	learning outcomes of the module
2BZ_14_w_01	Ocena ciągła aktywności studenta	Ocenić podlega poprawność przygotowania oraz przedstawienie prezentacji multimedialnej, oraz umiejętność dyskusji dot. zagadnień prezentowanych podczas zajęć.	2BZ_14_6, 2BZ_14_7, 2BZ_14_8
2BZ_14_w_02	Kolokwium zaliczeniowe	Praca pisemna sprawdzająca stopień opanowania, zrozumienia ćwiczeń – ocena kształtująca wiadomości oraz umiejętności – ich interpretacja.	2BZ_14_1, 2BZ_14_2, 2BZ_14_3, 2BZ_14_4, 2BZ_14_5, 2BZ_14_7

5. Forms of teaching

code	form of teaching			required hours of student's own work		assessment of the learning outcomes of the module
	type	description (including teaching methods)	number of hours	description	number of hours	
2BZ_14_fs_1	discussion classes	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 uzupełniającą	30	2BZ_14_w_01, 2BZ_14_w_02