

1.	Nazwa kierunku	biologia żywności i żywienia
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Współczesne trendy w żywieniu człowieka

Kod modułu: 2BZ_50

1. Liczba punktów ECTS: 2

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BZ_50_1	Klasyfikuje i wyjaśnia zagadnienia związane z prozdrowotnym działaniem składników odżywczych oraz opisuje nowe źródła tych składników w świecie zwierząt i mikroorganizmów.	2BZ_K02 2BZ_U02 2BZ_W04	5 4 5
2BZ_50_2	Wskazuje i interpretuje piramidę żywienia jako interdyscyplinarny aspekt współczesnej diety.	2BZ_K09 2BZ_U02 2BZ_U09 2BZ_W11	3 4 4 4
2BZ_50_3	Dostrzega i analizuje rolę i znaczenie zmysłów człowieka w odbiorze i konsumpcji żywności oraz ich wpływu na kształtowanie trendów kulinarnych.	2BZ_K01 2BZ_U10 2BZ_W07	4 4 4
2BZ_50_4	Opisuje i rozumie zastosowanie diet eliminacyjnych w różnych jednostkach chorobowych.	2BZ_K09 2BZ_U03 2BZ_W03	3 4 4
2BZ_50_5	Wskazuje i interpretuje konieczność poznania specyfiki żywności pochodzącej z różnych kultur i regionów świata.	2BZ_K03 2BZ_U09 2BZ_W11	3 4 4
2BZ_50_6	Posiada wiedzę na temat nowoczesnych suplementów diety oraz technik (nanotechnologii) wykorzystywanych w żywieniu i produkcji żywności.	2BZ_K09 2BZ_U09	3 4

		2BZ_W12	3
--	--	---------	---

3. Opis modułu	
Opis	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.
Wymagania wstępne	Wiedza i umiejętności z zakresu podstaw dietetyki, mikrobiologii ogólnej, fizjologii człowieka i zwierząt.

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
2BZ_50_w1	Prezentacja wybranego problemu naukowego	Ustna prezentacja referatu weryfikująca opracowanie przez studenta wybranego problemu naukowego.	2BZ_50_1, 2BZ_50_2, 2BZ_50_3, 2BZ_50_4, 2BZ_50_5, 2BZ_50_6
2BZ_50_w2	Ocena ciągła aktywności studenta	Ocenie podlegać będą wystąpienia ustne i działania praktyczne oraz nabyte w trakcie zajęć umiejętności studenta. Weryfikowane będą umiejętności pracy indywidualnej i grupowej oraz zdolności planowania i realizacji działań własnych i zespołu. Analizie i ocenie podlegać będzie zaangażowanie studenta w realizację wyznaczonych zadań. Ciągła ocena aktywności studenta w trakcie trwania konwersatoriów, udział w dyskusji, umiejętność uzasadniania swoje j opinii.	2BZ_50_1, 2BZ_50_2, 2BZ_50_3, 2BZ_50_4, 2BZ_50_5, 2BZ_50_6

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BZ_50_fs1	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	2BZ_50_w1, 2BZ_50_w2
2BZ_50_fs2	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 ćwiczeń na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu.	15	2BZ_50_w2