

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>biologia żywności i żywienia</b>
2.	Cykl rozpoczęcia	2018/2019 (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

<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 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	Ocenię 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