

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:** Ekologiczne aspekty żywienia a zdrowie

**Kod modułu:** 2BZ\_14

**1. Liczba punktów ECTS:** 2

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 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. Opis modułu

<b>Opis</b>	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
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza ogólna z zakresu biologii i chemii na poziomie ponadgimnazjalnym, biochemii żywności, biologicznych podstaw żywienia roślin

### 4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu

kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
2BZ_14_w_01	Ocena ciągła aktywności studenta	Ocenię 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. 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_14_fs_1	konwersatorium	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 uzupełniająca	30	2BZ_14_w_01, 2BZ_14_w_02