

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Nazwa kierunku | biologia |
| 2. Wydział | Wydział Nauk Przyrodniczych |
| 3. Cykl rozpoczęcia | 2020/2021 (semestr zimowy) |
| 4. Poziom kształcenia | studia drugiego stopnia |
| 5. Profil kształcenia | ogólnoakademicki |
| 6. Forma prowadzenia studiów | stacjonarna |

Moduł kształcenia: Współczesne trendy w żywieniu człowieka

Kod modułu: 2BL_88a

1. Liczba punktów ECTS: 2

| 2. Zakładane efekty uczenia się modułu | | | |
|---|---|-------------------------------------|---------------------------------------|
| kod | opis | efekty uczenia się kierunku | stopień realizacji (skala 1-5) |
| 2BL_88_1 | Klasyfikuje i wyjaśnia zagadnienia związane z prozdrowotnym działaniem składników odżywczych oraz opisuje nowe źródła tych składników w świecie zwierząt i mikroorganizmów. | 2BL_W01_P 2BL_W05_P | 4 3 |
| 2BL_88_2 | Wskazuje i interpretuje piramidę żywienia jako interdyscyplinarny aspekt współczesnej diety. | 2BL_U02_P 2BL_W01_P 2BL_W02_P | 5 4 4 |
| 2BL_88_3 | Dostrzega i analizuje rolę i znaczenie zmysłów człowieka w odbiorze i konsumpcji żywności oraz ich wpływu na kształtowanie trendów kulinarnych. | 2BL_K01_P 2BL_W02_P | 5 4 |
| 2BL_88_4 | Opisuje i rozumie zastosowanie diet eliminacyjnych w różnych jednostkach chorobowych. | 2BL_U02_P 2BL_W01_P | 5 4 |
| 2BL_88_5 | Wskazuje i interpretuje konieczność poznania specyfiki żywności pochodzącej z różnych kultur i regionów świata. | 2BL_U02_P 2BL_W01_P | 5 4 |
| 2BL_88_6 | Posiada wiedzę na temat nowoczesnych suplementów diety oraz technik (nanotechnologii) wykorzystywanych w żywieniu i produkcji żywności. | 2BL_K01_P 2BL_K02_P 2BL_W01_P | 5 5 4 |

3. Opis modułu

| | |
|-------------|--|
| Opis | |
|-------------|--|

| | |
|--------------------------|--|
| | <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> |
| Wymagania wstępne | Wiedza i umiejętności z zakresu podstaw dietetyki, mikrobiologii ogólnej, fizjologii człowieka i zwierząt. |

4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu

| kod | nazwa (typ) | opis | efekty uczenia się modułu |
|-----------|---------------------|--|--|
| 2BL_88_w1 | Zaliczenie na ocenę | Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie. | 2BL_88_1, 2BL_88_2, 2BL_88_3, 2BL_88_4, 2BL_88_5, 2BL_88_6 |

5. Rodzaje prowadzonych zajęć

| kod | rodzaj prowadzonych zajęć | | | praca własna studenta | | sposoby weryfikacji efektów uczenia się |
|-------------|---------------------------|--|---------------|--|---------------|---|
| | nazwa | opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych) | liczba godzin | opis | liczba godzin | |
| 2BL_88_fs_1 | 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 | 2BL_88_w1 |
| 2BL_88_fs_2 | 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 laboratoriów na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu. | 10 | 2BL_88_w1 |