

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Nutrition and Health	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition and Health		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-2S-02Z-20.1_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego.</p> <p>Wykłady: Roślinne produkty fermentowane w żywieniu człowieka. Przerost bakteryjny jelita cienkiego. Wpływ alkoholu na zdrowie. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków. Jakość diety a zdrowie. Stan odżywienia żelazem w aspekcie zdrowotnym. Foliary - od wyników badań naukowych do praktyki. Bioaktywne składniki żywności Urozmaicenie diety a stan odżywienia. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Potencjał antyoksydacyjny. Cukry dodane a zdrowie. Żywność niemowląt. Żywność a stan kości. Mleko a zdrowie – kontrowersje</p> <p>Ćwiczenia: Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Przerost bakteryjny jelita cienkiego. Alkohol a zdrowie. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków. Jakość diety a zdrowie. Stan odżywienia żelazem w aspekcie zdrowotnym. Foliary - od wyników badań naukowych do praktyki. Bioaktywne potrawy. Urozmaicenie diety a stan odżywienia. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Potencjał antyoksydacyjny. Cukry dodane a zdrowie. Żywność niemowląt. Żywność a zdrowie kości. Mleko a zdrowie – kontrowersje.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykłady; liczba godzin 15</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>		
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych. Ćwiczenia seminaryjne z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz dyskusji. Praca samodzielna studenta polegająca na opracowaniu zadania problemowego z wykorzystaniem analizy i interpretacji tekstów źródłowych w języku angielskim		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Student powinien mieć ogólną wiedzę z zakresu nauk o żywieniu człowieka		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znaczenie pojęć i głównych wątków zawartych w złożonych wypowiedziach w języku angielskim dotyczących wpływu wybranych produktów spożywczych oraz składników pokarmowych na zdrowie człowieka, na poziomie B2+	K_W01	2
	W2	charakteryzuje w języku angielskim żywność pod względem jej właściwości pro- i antyodżywczych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi płynnie i spontanicznie porozumiewać się w języku angielskim w obszarze fachowych informacji z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka na poziomie B2+	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	2
	K2	rozumie znaczenie języka angielskiego w poszerzaniu wiedzy o konsekwencjach zdrowotnych spożywania żywności	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z fachowym słownictwem stosowanym w nauce o żywieniu człowieka, szczególnie w zakresie wpływu żywienia na zdrowie. Studenci będą pracować w grupach nad zadaniami problemowymi stosując język angielski, z wykorzystaniem treści wykładowych oraz z literatury światowej, co rozwinię także ich umiejętności weryfikacji i syntezy informacji, jak i również kompetencji pracy w grupie.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		W1, W2 – dyskusja w trakcie zajęć U1, U2, K1, K2 – ocena wykonania zadania problemowego		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen i raporty studentów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin 40%; Ocena wykonania zadań problemowych na poszczególnych zajęciach – 60%		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala lekcyjna ze sprzętem audiowizualnym.		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Irkin R., Songun G.E. (2012): Application of probiotic bacteria to the vegetable pickle products. *Sci. Revs. Chem. Commun.*, 2(4):562-567.
2. Steinkraus K.H. (2002): Fermentations in World Food Processing. *Compreh. Rev. Food Sci. Food Safety*, 1:23-32.
3. Jarosz M., Sekuła W., and Rychlik E. (2013): Trends in Dietary Patterns, Alcohol Intake, Tobacco Smoking, and Colorectal Cancer in Polish Population in 1960–2008. *BioMed Res. Intern.* Article ID 183204; <http://dx.doi.org/10.1155/2013/183204>
4. Zelner I., Koren G. (2013): Alcohol consumption among women. *J. Popul. Ther. Clin. Pharmacol.*, 20(2):201-206. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24002587>
5. Cashman K.D. (2007): Diet, nutrition and bone health. *J. Nutr.*, 137:2507S-2512S
6. Wirt A, Collins CE. (2009): Diet quality--what is it and does it matter? *Public Health Nutr.*, 12(12):2473-2492.
7. Literatura na bieżąco podawana przez prowadzącego

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nieujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, ...). Liczba godzin: 5

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS