

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Nutrition and Health	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition and Health		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

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 checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-30_21

Koordynator zajęć:	Dr hab. Małgorzata Drywień, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Studenci poprzez ćwiczenia i własną pracę zdobywają wiedzę z zakresu wpływu żywienia na zdrowie człowieka w języku angielskim. Pogłębienie wiedzy studentów w zakresie wpływu żywności i żywienia na zdrowie człowieka w połączeniu z wykorzystaniem fachowego języka angielskiego.</p> <p>Ćwiczenia: Prozdrowotne właściwości fermentowanych produktów roślinnych. Mleko a zdrowie – kontrowersje. Alkohol a zdrowie. Kwasy tłuszczowe trans w diecie - wpływ na zdrowie konsumentów. Żywnienie a zdrowie kości. Jakość diety a zdrowie. Wywiad żywieniowy. Spożycie żelaza i stan odżywienia tym pierwiastkiem a zdrowie. Wpływ suplementów diety na zdrowie. Urozmaicenie diety a stan odżywienia. Potencjał antyoksydacyjny. Foliiany - od wyników badań naukowych do praktyki. Spożycie folianów a zdrowie. Strategie zapobiegania niedoborom mikrośladków. Bioaktywne składniki żywności.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	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:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie pojęcia w języku angielskim dotyczące 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 wykorzystywać język angielski w przygotowaniu 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 technologiami stosowanymi w technologii żywności w krajach o wysokim stopniu uprzemysłowienia, łącznie z technologiami będącymi aktualnie w sferze koncepcyjnej oraz pilotażowej. Studenci będą pracować w grupach nad projektami na temat nowoczesnych technologii przy użyciu literatury światowej, co rozwinie 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:	Ocena wykonania zadań problemowych na poszczególnych zajęciach – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala lekcyjna ze sprzętem audiowizualnym i komputerami / tabletami podłączonymi do sieci.			

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:	1,2 ECTS