



Diety i trendy żywieniowe

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2022/2023
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MiSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	I stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	Stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Zaliczenie
Jednostka/jednostki prowadząca/e	Zakład Żywienia Człowieka
Kierownik jednostki	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (osoba, do której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	Dr Magdalena Zegan
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan, dr Ewa Michota-Katulska, dr Alicja Kucharska

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusa, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusa w innych celach wymaga zgody WUM.”

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II lic/semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	1
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		22	
seminarium (S)		24	
ćwiczenia (C)		-	
e-learning (e-L)		-	
zajęcia praktyczne (ZP)		-	
praktyka zawodowa (PZ)		-	
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Wykazanie wpływu różnych czynników na kształtowanie nowych trendów na rynku żywności
C2	Ugruntowanie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz korzyści i zagrożeń wynikających ze stosowania diet alternatywnych
C3	Dostarczenie wiedzy na temat diety planetarnej i możliwości wprowadzenia roślinnych alternatyw produktów zwierzęcych do diety
C4	Ugruntowanie wiedzy z zakresu różnych grup produktów spożywczych (żywności funkcjonalnej w tym wzbogacanej, żywności wygodnej i suplementów diety) oraz korzyści i potencjalnych zagrożeń związanych z ich spożywaniem
C5	Wykazanie korzyści i zagrożeń żywności GMO i żywności ekologicznej

4. SZCZEGÓŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	
numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
E_W08	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych oraz żywność wzbogaconą i funkcjonalną, i suplementy diety
E_W25	Posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych
E_W55	Charakteryzuje znane diety i trendy żywieniowe
Umiejętności – Absolwent potrafi:	

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

E_U14	Określa korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania różnych diet i trendów żywieniowych
E_U56	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki własnych działań oraz prawidłowo formułuje wnioski

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K04	Posiada świadomość stałego dokształcania się.
E_K14	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role
E_K21	Posiada świadomość znaczenia czynników determinujących zachowania żywieniowe człowieka

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1/2	Trendy żywieniowe	E_W25, E_W55
3	GMO – korzyści i/czy zagrożenia?	E_W25, E_W55
4	Żywność funkcjonalna, nowy czy stary trend żywieniowy?	E_W08, E_W55
5	Wzbogacanie żywności w aspekcie zdrowia	E_W08, E_W55
6/7	Diety niekonwencjonalne i ich ogólna charakterystyka	E_W25, E_W55
8	Żywność wygodna, czy rzeczywiście ułatwia życie?	E_W25, E_W55
9	Suplementy diety	E_W08, E_W55
10	Żywność ekologiczna	E_W25, E_W55
11	Nowe spojrzenie na diety roślinne	E_W25, E_W55
Seminaria		
1	Trendy na rynku produktów fermentowanych	E_W08, E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
2	Żywność funkcjonalna w profilaktyce wybranych chorób	E_W08, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
3	Żywność wzbogacona	E_W08, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
4	Żywieniowe wspomaganie odporności	E_W08, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
5	Diety alternatywne	E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
6	Żywność wygodna	E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K14, E_K21
7	Suplementy diety	E_W08, E_U14, E_K04,

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”

		E_K14, E_U56, E_K21
8	Zmiany w spożyciu żywności. Zaliczenie testowe.	E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K21

6. LITERATURA

Obowiązkowa:

1. Red. naukowa Fiedurek J. Żywność a zdrowie człowieka UMCS 2021
2. Red. naukowa Bartosik-Purgat M. Zachowania konsumentów. Globalizacja, nowe technologie, aktualne trendy otoczenie społeczno – kulturowe. PWN 2020
3. Świderski F. Żywność funkcjonalna i żywność wygodna, WNT, 2020
4. Kwasek M. Żywność ekologiczna, regulacje prawne, system kontroli i certyfikacji, IERiGŻ, Warszawa 2013
5. Niemirowicz-Szczyt K. GMO w świetle najnowszych badań, SGGW, Warszawa 2012
6. Jarosz M. Suplementy diety a zdrowie, PZWL, 2008
7. Kunachowicz H., Nadolna I., Wojtasik Aa., Przygoda B. Żywność wzbogacana a zdrowie, IŻŻ, 2004

Uzupełniająca:

1. Przemysł spożywczy 2019-2021

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Kryterium zaliczenia
E_W08, E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K21	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów. Zaliczenie testowe	Zdobycie minimum 65% punktów

8. INFORMACJE DODATKOWE

Brak

„Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu, przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.”