



Nauka o żywności z elementami chemii żywności

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/2022
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW 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 modulu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Zaliczenie

Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27 01-445 Warszawa
--	--

Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. Iwona Traczyk
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan dr Ewa Michota-Katulska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I lic, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	2
-----------------------	-----------------------	---------------------	---

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		20	
seminarium (S)		20	
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		10	

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Dostarczenie wiedzy na temat ogólnej charakterystyki poszczególnych grup produktów spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
----	--

C2	Zapoznanie studentów z podstawowym asortymentem napojów bezalkoholowych oraz naparów kawy i herbaty jako jednych z najbardziej popularnych płynów
C3	Dostarczenie wiedzy z zakresu składników bioaktywnych obecnych w surowcach spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie

Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:

W1	podział, budowę, charakterystykę, skład surowców roślinnych oraz produktów żywnościowych z nich otrzymanych
W2	podział, budowę, charakterystykę, skład surowców zwierzęcych oraz produktów żywnościowych z nich otrzymanych
W3	charakterystykę napojów bezalkoholowych, naparów kawy i herbaty, korzyści z ich właściwego doboru w diecie
W4	substancje bioaktywne surowców oraz produktów roślinnych
W5	substancje bioaktywne surowców oraz produktów zwierzęcych

Umiejętności — Absolwent potrafi:

U1	scharakteryzować wartość odżywczą surowców oraz przetworzonych produktów roślinnych i/lub zwierzęcych
U2	określić znaczenie dla zdrowia spożywania konkretnych grup żywności jako konsekwencji obecnych w niej składników
U3	określić substancje prozdrowotne i antyodżywcze żywności
U4	dokonać krytycznej analizy zmian w poziomie konsumpcji poszczególnych grup asortymentowych żywności w aspekcie potencjalnych konsekwencji zdrowotnych

Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:

K1	wykorzystania posiadanej wiedzy w edukacji żywieniowej
K2	systematycznego poszerzania posiadanej wiedzy

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1	Warzywa ze szczególnym uwzględnieniem warzyw kapustnych i strączkowych	W1,W4
2	Ryby, tłuszcze	W1, W2,W4,W5

Załącznik nr 2 do zarządzenia nr 422020 Rektora WIJM Z dnia
5.03.2020 r. Załącznik nr 3 do procedury opracowywania i okresowego przeglądu
programów kształcenia

3	Napoje bezalkoholowe, kawa, herbata	W3
4	Mleko i fermentowane przetwory mleczne	W2,W5
5	Zboża	W1, W4
6	Owoce krajowe i egzotyczne	W1, W4
Seminaria		
1	Żywność w zaleceniach żywieniowych	U1,U2, K1, K2
2	Składniki żywności – tłuszcze, węglowodany	U1, U2, K1, K2
3	Składniki żywności – białko. Jaja, mięso	U1,U2, K1, K2
4	Substancje prozdrowotne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i substancje antyodżywcze (toksyny surowców żywnościowych);	U2,U3, K1, K2
5	Kuchnie świata - produkty dla nich charakterystyczne i obecne w nich składniki bioaktywne – potencjalne działanie na organizm	U1,U2,U3, K1, K2
6	Zmiany w poziomie konsumpcji poszczególnych produktów spożywczych w aspekcie konsekwencji zdrowotnych. Zaliczenie	U2,U4, K1, K2
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZWL, Warszawa 2018 2. Gawęcki J. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017 		
Uzupełniająca		
7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się		
W1, W2, W3, W4, W5, U1, U2, U3, U4, K1, K2	Test pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów

8. I NFORMACJE DODATKOWE (informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)