



Nauka o żywności z elementami chemii żywności

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2022/2023
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

„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.”

Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Egzamin
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 <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	dr Magdalena Zegan <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan dr Ewa Michota-Katulska

## 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I lic, semester zimowy	Liczba punktów ECTS	3
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		30	

„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.”

Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			
<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>			
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.		

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:	
E_W06	Zna pojęcia z zakresu chemii żywności
E_W07	Definiuje rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności, zapotrzebowanie oraz ich przemiany w organizmie człowieka
E_W25	Posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych
E_W54	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych
Umiejętności — Absolwent potrafi:	
E_U17	Oznacza zawartość poszczególnych składników odżywczych produktu spożywczego i określa jego wartość odżywczą
E_U53	Interpretuje korzystne i niekorzystne (toksyczne) działania wybranych składników pokarmowych na zdrowie człowieka
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_K18	Stale poszukuje nowych informacji na temat żywności

<b>5. ZAJĘCIA</b>		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1	Warzywa ze szczególnym uwzględnieniem wybranych grup	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54

„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.”

2	Ryby, tłuszcze	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
3	Napoje bezalkoholowe, kawa, herbata	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
4	Mleko i fermentowane przetwory mleczne	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
5	Zboża	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
6	Owoce krajowe i egzotyczne	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
Seminaria		
1	Żywność w zaleceniach żywieniowych	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54, E_U17, E_U56, E_K04, E_K18
2	Składniki żywności – białko w wybranych grupach asortymentowych żywności	E_W06, E_W07, E_W54, E_U17, E_U56, E_K04, E_K18
3	Składniki żywności – tłuszcze w wybranych grupach asortymentowych żywności, ze szczególnym uwzględnieniem orzechów	E_W06, E_W07, E_W54, E_U17, E_U56, E_K04, E_K18
4	Składniki żywności – węglowodany w wybranych grupach asortymentowych żywności, ze szczególnym uwzględnieniem miodu	E_W06, E_W07, E_W54, E_U17, E_U56, E_K04, E_K18
5	Substancje prozdrowotne pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i substancje antyodżywcze (toksyny surowców żywnościowych)	E_W06, E_W07, E_W54, E_U53, E_U56, E_K04, E_K18
6	Zmiany w poziomie konsumpcji poszczególnych produktów spożywczych w aspekcie konsekwencji zdrowotnych.	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54, E_U56, E_K04, E_K18
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Red naukowa Fiedurek J. Żywność a zdrowie człowieka UMCS 2021</li> <li>2. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorskiego Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Główne składniki żywności PWN 2019</li> <li>3. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorskiego Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności PWN 2019</li> <li>4. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZWL, Warszawa 2018</li> <li>5. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017</li> </ol>		
Uzupełniająca		
-		
7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W06, E_W07, E_W25, E_W54	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów.  Egzamin test pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów

„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.”

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)