



## Diety i trendy żywieniowe

### 1. METRYCZKA

<b>Rok akademicki</b>	2023/2024
<b>Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>Dyscyplina wiodąca</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Profil studiów</b>	praktyczny
<b>Poziom kształcenia</b>	I stopnia
<b>Forma studiów</b>	Stacjonarne
<b>Typ modułu/przedmiotu</b>	Obowiązkowy
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się</b>	Egzamin
<b>Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące</b>	Zakład Żywienia Człowieka
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	p.o. kierownika dr inż. Beata Sińska
<b>Koordinator przedmiotu</b>	Dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus</b>	Dr Magdalena Zegan
<b>Prowadzący zajęcia</b>	dr Magdalena Zegan, dr Alicja Kucharska, dr Ewa Michota-Katulska

### 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

<b>Rok i semestr studiów</b>	II lic/semestr zimowy	<b>Liczba punktów ECTS</b>	2
<b>FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ</b>			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	22	
seminarium (S)	24	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
<b>Samodzielna praca studenta</b>		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>	
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

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
<b>Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:</b>	
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
<b>Umiejętności – Absolwent potrafi:</b>	
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
<b>Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:</b>	

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

<b>5. ZAJĘCIA</b>		
<b>Forma zajęć</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
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, E_K14, E_U56, E_K21
8	Zmiany w spożyciu żywności.	E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K04, E_K21

<b>6. LITERATURA</b>
<b>Obowiązkowa</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Red. naukowa Fiedurek J. Żywność a zdrowie człowieka UMCS 2021</li> <li>2. Red. naukowa Bartosik-Purgat M. Zachowania konsumentów. Globalizacja, nowe technologie, aktualne trendy otoczenie społeczno – kulturowe. PWN 2020</li> <li>3. Świdorski F. Żywność funkcjonalna i żywność wygodna, WNT, 2020</li> </ol>

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 - 2023

### 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W08, E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K21	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów.	Zdobycie minimum 65% punktów
E_W08, E_W25, E_W55, E_U14, E_U56, E_K21	Egzamin pisemny obejmujący treści wykładowe i seminaryjne	Zdobycie minimum 65% punktów

### 8. INFORMACJE DODATKOWE

*(tu należy zamieścić 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)*

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.

#### UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich