



Nauka o żywności z elementami chemii żywności.

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	I stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	Egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erasma Ciołka 27 01-445 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	p.o. kierownika dr inż. Beata Sińska
Koordynator przedmiotu	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan dr Ewa Michota-Katulka

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I lic, semester zimowy	Liczba punktów ECTS	2,75
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
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	30	

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:

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

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1	Warzywa ze szczególnym uwzględnieniem wybranych grup	E_W06, E_W07, E_W25, E_W54
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**

1. Red naukowa Fiedurek J. Żywność a zdrowie człowieka UMCS 2021
2. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorskiego Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Główne składniki żywności PWN 2019
3. Praca zbiorowa pod redakcją Sikorskiego Z., Staroszczyk H. Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności PWN 2019
4. Kunachowicz H., Pprzygoda B., Nadolna I., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZWL, Warszawa 2018
5. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2017

Uzupelniająca**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

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