

## Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_31S	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność ekologiczna, a zalecenia dietetyczne Organic food and dietary recommendations	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2, w tym 1 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Ewa Solarska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy na temat zaleceń dietetycznych na bazie żywności ekologicznej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i ekologicznej jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A_W03	Ma pogłębioną wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych, z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów.
	DI2A_W05	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych.
	DI2A_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową.
	DI2A_U04	Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.
	DI2A_U05	Ocenia jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności.

	DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska.
	DI2A_K03	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną, jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>ocena prac pisemnych</i> <i>Formy dokumentowania: arkusze sprawdzianów, i egzaminów</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość jakości żywności ekologicznej, <i>zasady przetwórstwa produktów rolnictwa ekologicznego, przetwórstwo ekologicznych warzyw, owoców i zbóż</i>	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W dietach bazujących na żywności ekologicznej zaleca się przejść od diety opartej na produktach zwierzęcych na dietę zawierającą więcej produktów pochodzenia roślinnego. W ten sposób można uzyskać poprawę zdrowia w porównaniu do osób stosujących tradycyjną dietę. Wybrano kilka zaleceń żywieniowych bazujących na żywności ekologicznej ze szczególnym uwzględnieniem wynikających z nich korzyści zdrowotnych. Wykazano, że zalecane wzorce żywieniowe zmniejszają ryzyko choroby niedokrwiennej serca i udaru mózgu. Są one również związane z niższym ryzykiem cukrzycy i chorób nowotworowych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Meyerovitz S.: The organic food quaide, 2004</i> <i>Cooper J., Niggli U., Leifert C.: Handbook of organic food safety and quality. 2007, 521 s.</i> <i>Watson L.: Wildly affordable organic food: Eat fabulous food, get healthy and save the planet, 2011</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady</i> <i>Konsultacje tematyczne</i>	
Bilans punktów ECTS	<i>wykłady - 12 godz.</i> <i>konsultacje tematyczne – 2 godz.</i> <i>przygotowanie do egzaminu – 3 godz.</i> <i>Łączny nakład pracy studenta to 17 godz. – 2 pkt ECTS</i>	

Data.....Podpis.....