

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność dietetyczna
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska dr Agata Pawłowska, mgr inż. Zuzanna Posadzka

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	9			18					4

1.2. Sposób realizacji zajęć☒ zajęcia w formie tradycyjnej☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Żywnienie człowieka we współczesnym świecie, Żywność ekologiczna

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z wybranymi rodzajami i asortymentami środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii oraz w żywieniu niemowląt i małych dzieci.
C2	Zapoznanie z metodami oceny jakości, w tym wartości odżywczej żywności o charakterze dietetycznym. .

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	zna grupy produktów i wybrane asortymenty żywności stosowanej w dietoterapii i w dietoprofilaktyce.	K_W02
EK_02	zna czynniki i potrafi określić wpływ żywności o charakterze dietetycznym na zdrowie człowieka	K_W02
EK_03	potrafi dobrać odpowiednie metody i przeprowadzić badania oceny jakości produktu spożywczego o charakterze dietetycznym. Interpretuje i prezentuje otrzymane wyniki.	K_U03
EK_04	ma świadomość możliwości rozwoju produktów o charakterze dietetycznym przy uwzględnieniu najnowszych osiągnięć naukowych. .	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące żywności dietetycznej.
Produkty żywieniowe dla niemowląt i małych dzieci.
Preparaty stosowane w zaburzeniach trawienia, wchłaniania i metabolizmu w szczególności węglowodanów i białek.
Możliwości zastosowania i potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania preparatów dietetycznych w dietoprofilaktyce i dietoterapii otyłości.
Środki spożywcze i preparaty dietetyczne skierowane do osób o zwiększonej aktywności fizycznej.
Charakterystyka żywności medycznej, w tym charakterystyka i zastosowanie preparatów stosowanych w żywieniu pozajelitowym.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Ocena towaroznawcza preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt (ocena mleka początkowego i następnego).
Środki spożywcze uzupełniające dietę niemowląt i małych dzieci – ocena produktów różnych marek, projektowanie produktów.
Możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii preparatów dietetycznych dla osób wymagających stosowania diet o kontrolowanym udziale węglowodanów. Projektowanie produktów i ich ocena.
Żywność dla osób chorych na celiakię - prezentacja produktów, ocena towaroznawcza, projektowanie produktów.
Napoje izotoniczne i energetyzujące – ocena towaroznawcza, projektowanie produktów.
Środki spożywcze stosowane w dietach redukcyjnych masę ciała.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykłady z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: Ćwiczenia w laboratorium- wykonywanie doświadczeń, projektowanie produktu.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Egzamin pisemny, kolokwium,	W, ćw
EK_02	Egzamin pisemny, kolokwium,	W, ćw
EK_03	sprawozdania, projekt, obserwacje w trakcie ćwiczeń	Ćw.
EK_04	sprawozdania, obserwacje w trakcie ćwiczeń, egzamin pisemny	W, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Zaliczenie wykładów: egzamin pisemny (sprawdzenie wiedzy). O ocenie pozytywnej decyduje liczba uzyskanych punktów: 90-100% prawidłowych odpowiedzi –bdb , 80-89%- plus db, 70-79%-db, 60-69% - plus dst, 50-59% dst. Zaliczenie ćwiczeń: średnia ocena z kolokwium lub testu (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań i projektów (umiejętności) oraz oceny kompetencje społeczne. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.
--

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	9+18/1,1

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach – 3/0,12 udział w egzaminie - 1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć – 20/0,8 przygotowanie do egzaminu – 25/1,0 przygotowanie projektu – 24/1,0
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 16 czerwca 2015 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dz.U. z 2015 r., poz. 1026.
2. Peckenpaugh N. (2011): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław;
3. Jarosz M. (Red.). (2017): Dietetyka: żywności, żywienie w prewencji i leczeniu. IŻŻ Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

1. Artykuły w czasopismach naukowych: Żywność. Nauka. Technologia. Jakość; Problemy Higieny i Epidemiologii, Medycyna Ogólna i Nauk (i) o Zdrowiu, Bromatologia Chemia Toksykologiczna, Food Chemistry, itp.
2. Achremowicz B., Haber T., Jaworska G., 2017, Poprawa jakości chleba bezglutenowego. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 3, 39-43.
3. Clinical Guidelines. the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources;
4. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa;
5. Pycia K., Kaszuba J., Jaworska G., 2019, Metody oznaczania zawartości białek glutenowych w żywności bezglutenowej. Laboratorium. Przegląd ogólnopolski, 2, 41-46.
6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa;

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej