

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 Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	prof. dr hab. Inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	prof. dr hab. Inż. Grażyna Jaworska, 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	15			30					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.

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

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

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 kompetencji 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	15+30/1,8
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 – 10/0,4 przygotowanie do egzaminu – 20/0,8 przygotowanie projektu – 21/0,8

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