

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023-2023/2024
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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 Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
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 inż. Joanna Kaszuba, 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, Trendy w produkcji żywności bioaktywnej, Żywność wzbogacona.

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Pogłębienie wiedzy dotyczącej rodzajów i asortymentu środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych stanów patologicznych, ich wartości odżywczej oraz naukowego uzasadnienia ich stosowania.
C2	Nabycie pogłębionej wiedzy i umiejętności w tworzeniu specjalistycznych preparatów stosowanych w żywieniu w świetle współczesnych trendów w żywieniu człowieka oraz nowych wyników badań.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym rodzaje środków spożywczych stosowane w dietoprofilaktyce i dietoterapii. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym ich metody produkcji oraz zasady przechowywania.	K_W02
EK_02	Posiada umiejętność tworzenia nowych i oceny już istniejących produktów stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii w oparciu o obowiązujące normy jakości żywności.	K_W02, K_U03
EK_03	Jest gotów współpracować i organizować pracę w zespole wykonującym zadania związane z wykorzystaniem produktów stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii, a także do rozwoju dorobku zawodowego technologa żywności.	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące żywności dietetycznej stosowanej w dietoprofilaktyce i dietoterapii.
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.
Znaczenie środków spożywczych i preparatów dietetycznych skierowanych do osób o zwiększonej aktywności fizycznej.
Charakterystyka i zastosowanie żywności medycznej.

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 laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Ocena towaroznawcza preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt - ocena mleka początkowego i następnego różnych marek, próby projektowania własnych produktów.
Środki spożywcze uzupełniające dietę niemowląt i małych dzieci – ocena produktów różnych marek, projektowanie produktów.
Środki spożywcze stosowane w dietach redukcyjnych masy ciała – ocena produktów różnych marek, projektowanie własnych produktów.
Napoje izotoniczne i energetyzujące – ocena towaroznawcza, 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. Projektowanie produktu na przykładzie chleba bezglutenowego i jego ocena.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykłady z prezentacją multimedialną.

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	Kolokwium lub test, sprawozdania, obserwacje w trakcie ćwiczeń, egzamin pisemny	W, ćw.
EK_02		
EK_03		

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 laboratorium: średnia ocena z kolokwium lub testu (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań i projektów (umiejętności) i oceny umiejętności pracy w grupie (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	15+30/1,8
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach – 2/0,08 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 – 22/0,88
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. Peckenpaugh N. (2011): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław;
2. Clinical Guidelines. the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources;
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. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa;
3. Kaszuba J., Posadzka Z., Kogut B., Jaworska G., Kuźniar P., Łukaszek A., 2020. Porównanie jakości muffin bezglutenowych z mąki jaglanej i gryczanej. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość, 27, 2, (123), 82-95.
4. Pycia K., Kaszuba J., Jaworska G., 2019, Metody oznaczania zawartości białek glutenowych w żywności bezglutenowej. Laboratorium. Przegląd ogólnopolski, 2, 41-46.
5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 roku w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Dz.U. z 2015 r., poz. 1026.

6. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York.
7. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa;

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej