

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia I stopnia
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; semestr V
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	Polski
Koordinator	dr n. o zdr. Grzegorz Sobek
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr n. o zdr. Grzegorz Sobek

* -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
V	10	15							3

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)

WYKŁAD (W): SEMESTR – ZALICZENIE BEZ OCENY, ĆWICZENIA (ĆW): SEMESTR - ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

ZALICZENIE PRZEDMIOTU TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I TOWAROZNAWSTWO

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zaznajomienie studentów z obecnością i konsekwencjami zdrowotnymi występowania antyodżywczych i antyzdrowotnych związków w żywności.
C ₂	Zapoznanie studenta z regulacjami prawnymi i wymogami z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności, obowiązującymi w Polsce i w Unii Europejskiej.
C ₃	Kształtowanie umiejętności oceny bezpieczeństwa środków spożywczych ze względu na potencjalne ryzyko zdrowotne

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 zagrożenia bezpieczeństwa żywności, wynikające z jej miejsca pochodzenia, procesu jej wytwarzania, produkcji, przetwarzania i przechowywania	K_W11
EK_02	Zna systemy gwarantowania jakości i bezpieczeństwa żywności oraz wie w jaki sposób zapewnić jej bezpieczeństwo.	K_W11
EK_03	Potrafi oszacować ilość pobranych szkodliwych dla zdrowia substancji z racją pokarmową	K_U06
EK_04	Ma świadomość swoich ograniczeń, posiadanej wiedzy i konieczności konsultowania problemów	K_K04, K_K05
EK_05	Jest gotów do planowania i współdziałania w procesie badawczym	K_K07

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Bezpieczeństwo żywności - standardy obowiązujące na świecie
Wymogi i regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności
Nadzór nad bezpieczeństwem żywności : organy urzędowej kontroli i ich kompetencje.
Ocena stanu sanitarnego zakładów żywienia zbiorowego.
Zagrożenia wynikające z cieplnej obróbki żywności
Aspekty antyzdrowotne stosowania dodatków do żywności
Fałszowanie dodatków do żywności
Dodatki do pokarmów, alergeny jako przyczyny nadwrażliwości pokarmowej.

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

Epidemiologia zatruc i zakażeń pokarmowych
Bezpieczeństwo zdrowotne żywności GMO.
Współczesne problemy zdrowotne

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

Treści merytoryczne
Naturalne szkodliwe związki występujące w żywności
Związki antyżywniowe w żywności
Przykłady fizycznych zagrożeń zdrowotnych żywności (mechaniczne, radionuklidy).
Zagrożenia środowiskowe i antropogeniczne a jakość i bezpieczeństwo żywności.
Azotany, azotyny, nitrozoaminy w produktach żywnościowych.
Zanieczyszczenia żywności dioksynami i polichlorowanymi bifenylami.
Inne substancje obce, nieodżywcze zawarte w produktach spożywczych (trwałe organiczne, pozostałości leków weterynaryjnych)
Bakterie wywołujące zakażenia i zatrucia pokarmowe
Toksyny wytwarzane przez grzyby
Choroby wywoływane przez pasożyty
Znaczenie szkodników w żywności
Oszacowanie pobrania zanieczyszczeń z racją pokarmową i wybranymi potrawami

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, burza mózgów, dyskusja, realizacja zadania,

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	ćw, w
EK_02	Kolokwium	ćw, w
EK_03	Projekt, zadanie do wykonania	ćw,
EK_04	Obserwacja w trakcie zajęć	ćw
EK_05	Obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykłady:
Zaliczenie na podstawie obecności

Ćwiczenia :

Pozytywna ocena z zaliczenia końcowego - test jednokrotnego wyboru, test wielokrotnej odpowiedzi, test uzupełniania odpowiedzi

- tj. uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego
- Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału
- Za odpowiedź prawidłową student otrzymuje 1 punkt, za błędną 0 punktów

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

5,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 91- 100%

4,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 81- 90%

4,0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 71- 80%

3,5 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 61- 70%

3.0 - wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,
2. dyskusja w czasie ćwiczeń,
2. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
3. prezentacja do wykonania
4. zadanie do wykonania
5. zaliczenie pisemne końcowe w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych.

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

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	25 godz. (10 W, 15 Ćw)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	5 (2 udział w zaliczeniu, 3 udział w konsultacjach)

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	45 (przygotowanie do zajęć – 25 godz. przygotowanie do kolokwium – 20 godz.)
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego w Karkowie, 2016. 2.Andrejko D., Andrejko M. Zanieczyszczenia żywności. Źródła ich oddziaływanie na organizm człowieka. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, 2009. 3. Wilczak, A. Sikorski Z: Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia zdrowotne. Wyd. Naukowe PWN 2020. 4.Przepisy prawne z zakresu żywności i żywienia (polskie i unijne). 5.Gawęcki J., Krejpcio Z. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014. 6. Kołożyn-Krajewska D. (red). Higiena produkcji żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2019.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Henryk Gertig i Janusz Przesławski: Bromatologia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2015. 2.Krzystyniak L, Obiedziński M. Przewodnik po bezpiecznej żywności. Wydawnictwo Medyk, Warszawa 2012. 3. Brzozowska A. (red.): Toksykologia żywności - przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 4. Seńczuk W. (red.): Toksykologia współczesna, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. 5. Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B.: Toksykologia żywności, PZWL, Warszawa 1987.

6. Gertig H., Duda G.: Żywność a zdrowie i prawo, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej