

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2024/2025

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Żywność funkcjonalna i prozdrowotna |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Katedra Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | II stopień |
| Profil | Praktyczny |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | Rok I; Semestr II |
| Rodzaj przedmiotu | Do wyboru - Moduł 1 |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR |

* -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 |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| II | 10 | 20 | - | - | - | - | - | | 1 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie bez oceny

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

| |
|------------------------|
| Brak wymagań wstępnych |
|------------------------|

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

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat asortymentu wybranych grup żywności funkcjonalnej wzbogacanych w bioaktywne składniki żywności i prozdrowotnej. |
| C2 | Zapoznanie z substancjami bioaktywnymi stosowanymi w produkcji żywności funkcjonalnej wraz z ich korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka. |
| C3 | Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat prozdrowotnego działania naturalnych funkcjonalnych składników żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. |

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 | Student ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej. | K_Wo7, K_Wo8 |
| EK_02 | Potrafi wymienić i scharakteryzować substancje bioaktywne stosowane w produkcji żywności funkcjonalnej wraz z ich korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka. | K_Uo6 |
| EK_03 | Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności. | K_Ko6 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Żywność funkcjonalna i prozdrowotna – charakterystyka i terminologia. |
| Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej wzbogacanych w błonnik pokarmowy, witaminy, składniki mineralne, probiotyki i prebiotyki |
| Charakterystyka produktów gotowych dla różnych grup konsumentów żywności funkcjonalnej. |

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

| |
|--|
| Treści merytoryczne |
| Substancje bioaktywne o działaniu prozdrowotnym. |
| Charakterystyka różnych grup żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej. |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną;

Ćwiczenia praktyczne, analiza przypadków

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

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 | Zaliczenie pisemne | w |
| EK_02 | obserwacja w trakcie zajęć, projekt | ćw |
| EK_03 | Obserwacja w trakcie zajęć | w, ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia z wykładów oraz pozytywnej oceny z ćwiczeń.

Wykłady

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru.

Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi.

Dwa terminy zaliczenia (zgodnie z Regulaminem studiów UR -rozdział 8, §29).

W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33).

Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).

Zaliczenie poprawkowe w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §27)

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.

Ćwiczenia:

1. Pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach (zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).

2. Obserwacja pracy studenta.

3. dyskusja w czasie ćwiczeń.

4. Przygotowanie i prezentacja projektu zgodnie z wytycznymi podanymi podczas zajęć.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 74%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną, często jest poprawiany.

Ocena końcowa z ćwiczeń: średnia ocen z projektu oraz kolokwium.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

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

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|------------------|---|
|------------------|---|

| | |
|---|----------|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 30 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | - |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | - |
| SUMA GODZIN | 30 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |

** 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

Literatura podstawowa:

1. Żywność funkcjonalna: najzdrowsze produkty z natury / Thorsten Weiss, Jenny Bor ; [tł. Kamila Petrikowska]. - Białystok: Vital Gwarancja Zdrowia, cop. 2015.
2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
3. Żywność prozdrowotna: składniki i technologia / pod red. Janusza Czapskiego i Danuty Góreckiej. - Wyd. 2. - Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2015.

Literatura uzupełniająca:

1. Świderski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna : praca zbiorowa - Wyd. 2. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999..
2. Publikacje

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej