

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915-7DI-F55-ZF	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Żywność funkcjonalna</i> <i>Funcjonal food</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	DIETETYKA
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/niestacjonalne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów*	Praktyczny
1.5. Specjalność*	Brak
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba/zespół przygotowująca/y kartę przedmiotu	dr n. o zdr. Anna Tokarska
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr n. o zdr. Anna Tokarska
1.9. Kontakt	annato@onkol.kielce.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	Podstawowy / kierunkowy
2.2. Język wykładowy	Polski
2.3. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	VI
2.4. Wymagania wstępne*	Chemia żywności, ogólna technologia żywności. mikrobiologia ogólna i żywności.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej WLiNoZ, UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.	
3.5. Wykaz piśmiennictwa	podstawowe	- Świderski F, (red), żywność wygodna i funkcjonalna. WNT, Warszawa, 2006. - ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 608/2004 z dnia 31 marca 2004r. dotyczące etykietowania żywności oraz składników żywności z dodatkiem fitosteroli, estrów fitosteroli, fitostanoli i/lub estrów fitostanoli. - Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz.1225 z późn. zm.). - Jeznach M., Stan i perspektywy rozwoju rynku żywności funkcjonalnej. SGGW, Warszawa, 2006.
	uzupełniające	Brak

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Ćwiczenia: C1-Zdobycie wiedzy na temat żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka. C2-Zapoznanie z bioaktywnymi składnikami żywności posiadającymi udokumentowane korzystne zdrowotne właściwości. C3-Umiejętność klasyfikacji definicji żywności funkcjonalnej. C4-Umiejętność wykorzystania składników bioaktywnych w prewencji chorób cywilizacyjnych.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Ćwiczenia: Koncepcja żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej. Składniki bioaktywne o działaniu immunomodulującym i wzmacniającym układ odpornościowy. Charakterystyka i właściwości prozdrowotne poszczególnych grup związków fenolowych o właściwościach antyoksydacyjnych. Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej. Substancje dodatkowe w żywności. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju żywności funkcjonalnej.

4.3 Przedmiotowe efekty kształcenia

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
w zakresie WIEDZY:		
W01	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu żywności funkcjonalnej.	D1P_W02
W02	Umie sklasyfikować poszczególne grupy żywności funkcjonalnej.	D1P_W13
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję jakości żywności funkcjonalnej	D1P_U05
U02	Potrafi wykorzystać bioaktywne składniki żywności funkcjonalnej w profilaktyce powstawania chorób cywilizacyjnych	D1P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych.	D1P_K05
K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności funkcjonalnej o wysokiej jakości zdrowotnej	D1P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów kształcenia

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin pisemny test			Kolokwium *			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne zaliczenie praktyczne		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01		x																			
W02		x																			
U01							x						x			x					
U02							x						x			x					
K01																x					
K02																x					

*niepotrzebne usunąć

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.
ćwiczenia (C)*	3	61-68% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi chaotyczne, konieczne pytania naprowadzające.
	3,5	69-76% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, wymaga pomocy nauczyciela.
	4	77-84% opanowanie treści programowych na poziomie podstawowym, odpowiedzi usystematyzowane, samodzielne. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach typowych.
	4,5	85-92% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o podane piśmiennictwo uzupełniające. Rozwiązywanie problemów w sytuacjach nowych i złożonych.
	5	93-100% zakres prezentowanej wiedzy wykracza poza poziom podstawowy w oparciu o samodzielnie zdobyte naukowe źródła informacji.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	25	15
<i>Udział w wykładach</i>	-	-
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	25	15
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	25	35
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

**niepotrzebne usunąć*

Przyjmuję do realizacji (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....