

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DII.D.DŚS	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Dietetyczne środki spożywcze</i> <i>Dietetic foodstuffs</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Chemia żywności, ogólna technologia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykłady/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej CM UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: interaktywny z prezentacją multimedialną Ćwiczenia: prezentacja, dyskusja, ćwiczenia praktyczne	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Kolarzyk E., Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wyd. UJ, 2016. 2. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. PWN, 2022.
	uzupełniająca	1. Ustawa z dn. 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz.1225 z późn. zm.). 2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. Dz. U. Nr 180, poz. 1214). 3. Obrzut M. Interakcje leków z żywnością. PZWL, Warszawa, 2023 4. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. PWN, Warszawa, 2020. 5. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A. Zioła w medycynie. PZWL, Warszawa, 2020. 6. Frączek B., Krzysztofiak H., Krzywański J. Dietetyka sportowa. PZWL, Warszawa, 2019.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: CI. Przekazanie wiedzy o wartości energetycznej i odżywczej oraz przeznaczenie różnych grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Ćwiczenia: CI. Nabycie umiejętności wykorzystania środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym diet przemysłowych) w planowaniu żywienia osób chorych, osób w określonych stanach fizjologicznych oraz niemowląt i małych dzieci.
4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia dzieci w wieku od 1 do 3 lat. Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów. Ćwiczenia: Analiza składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia dzieci w wieku od 1 do 3 lat. Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia. Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych. Środki spożywcze bezglutenowe, środki spożywcze

niskobiałkowe.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY :		
W01	Posiada wiedzę z zakresu dietetycznych środków spożywczych.	DI1P_W07 DI1P_W09
W02	Zna polskie i europejskie prawo żywieniowo-żywnościowe.	DI1P_W07
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI :		
U01	Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję jakości dietetycznych środków spożywczych.	DI1P_U05
U02	Potrafi wykorzystać dostępne w Polsce diety przemysłowe, suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w celu poprawy zdrowia konsumenta/pacjenta.	DI1P_U04
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH :		
K01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych.	DI1P_K05
K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności specjalnego przeznaczenia o wysokiej jakości zdrowotnej.	DI1P_K04

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Sposób weryfikacji (+/-)																		
Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium			Projekt			Praca własna			Praca w grupie								
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć								
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...						
W01	+	+																
W02	+	+																
U01	+				+			+			+							
U02	+				+			+			+							
K01	+				+			+			+							
K02	+										+							

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
Wykład (W)	3	61-68% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
	3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
	4	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
	4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
	5	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
Ćwiczenia (C)	3	61-68% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.
	3,5	69-76% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.
	4	77-84% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.
	4,5	85-92% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.
	5	93-100% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	40	25
Udział w wykładach	15	10
Udział w ćwiczeniach	25	15
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	35	50

<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	15
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3	3

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

.....