

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0915.4.DI2.D.AiAAŻCZ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<i>Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka</i> <i>Anti-nutritional and anti-health aspects of human nutrition</i>
	angielskim	

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia II stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	Dr hab. Grażyna Świdarska-Kołacz, prof. UJK
1.6. Kontakt	grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Anatomia i fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka i dietetyki klinicznej.

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład/ćwiczenia	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Pomieszczenia dydaktyczne UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład, prezentacje multimedialne, opisy przypadków, dyskusja. Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem sprzętu laboratoryjnego.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016. 2. Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020. 3. Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019.
	uzupełniająca	1. Thakur A. An overview of anti-nutritional factors in food. IJSC. 2019; 7(1): 2472-2479. 2. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. PZWL, Warszawa, 2020.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: C1. Poznanie podstawowych zagadnień antyodżywczych i antyzdrowotnego oddziaływania żywności na organizm człowieka. C2. Poznanie szkodliwych substancji zawartych w żywności. Ćwiczenia: C1. Kształtowanie umiejętności rozpoznania zatrucia pokarmowego. C2. Kształtowanie umiejętności rozpoznawania gatunków grzybów jadalnych i trujących. C3. Kształtowanie umiejętności minimalizowania ekspozycji na substancje antyodżywcze i antyzdrowotne. 4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć) Wykłady: 1. Interdyscyplinarne podejście do żywności. Rola nowych gałęzi nauk żywieniowych. 2. Dodatki do żywności. 3. Zagrożenia mikrobiologiczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności. 4. Substancje obce antyodżywcze zawarte w produktach spożywczych. 5. Toksyny zawarte w grzybach wielkoowocnikowych i pleśniowych – oddziaływanie na organizm. 6. Toksyny i substancje antyodżywcze roślin konsumpcyjnych. Ćwiczenia: 1. Zaburzenia odżywiania o podłożu psychicznym – analiza przypadków. 2. Technologiczne funkcje dodatków do żywności w środkach spożywczych – analiza zawartości na wybranych przykładach, porównanie z normami żywieniowymi. 3. Etykietowanie środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego – omówienie zasad etykietowania na wybranych przykładach. 4. Metody konserwowania żywności – historyczne ujęcie zasad konserwowania. Porównanie zawartości
--

- wybranych składników odżywczych w zależności od metody konserwowania.
5. Oznaczanie zawartości wybranych składników chemicznych w żywności.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Zna substancje antyodżywcze i antyzdrowotne zawarte w żywności.	DI2P_W02
W02	Zna i rozumie procesy fizjologiczne zachodzące pod wpływem antyzdrowotnych zachowań żywieniowych.	DI2P_W04
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Potrafi określić i scharakteryzować bezpieczne metody produkcji i konserwacji żywności.	DI2P_U06
U02	Potrafi poprawnie ocenić jakość żywności.	DI2P_U02
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego	DI2P_K02
K02	Promuje zdrowy styl życia i racjonalne odżywianie.	DI2P_K03

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)															
	Kolokwium			Aktywność na zajęciach			Praca własna									
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć									
	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	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej.
Ćwiczenia (C)	3	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.
	4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium..
	5	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.

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>	30	20
<i>Udział w wykładach</i>	15	10
<i>Udział w ćwiczeniach</i>	15	10
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	20	30
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	15
<i>Przygotowanie do ćwiczeń</i>	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	50
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	2

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

.....