

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.D.DŚS

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Dietetyczne środki spożywcze

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Dietetic foodstuffs

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) 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 (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

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

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady, ćwiczenia. Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Collegium Medicum, Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
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.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Kolarzyk E., Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2016. 2. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo PWN, 2022.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	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 (zajęć)

Wykłady

- C1. Przekazanie wiedzy o wartości energetycznej i odżywczej oraz przeznaczenie różnych grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Ćwiczenia

- C1. 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

1. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia dzieci w wieku od 1 do 3 lat.
2. Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała.
3. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.
4. Środki spożywcze dla osób z zaburzeniami metabolizmu węglowodanów.

Ćwiczenia

1. Analiza składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia dzieci w wieku od 1 do 3 lat.
2. Środki spożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała.
3. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia.
4. Żywność zmniejszająca ryzyko chorób cywilizacyjnych.
5. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych.
6. Środki spożywcze bezglutenowe, środki spożywcze niskobiałkowe.

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	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	Dokonyuje 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 efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium	Projekt	Praca własna	Praca w grupie
------------------------------	-----------	---------	--------------	----------------

Forma zajęć

1: 2:	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)
W01	+	+						
W02	+	+						
U01	+			+		+		+
U02	+			+		+		+
K01	+			+		+		+
K02	+							+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium zaliczeniowego.

Forma zajęć:

ĆWICZENIA (C) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	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.
4,0	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.
5,0	93-100% jako średnia ocen z projektu, pracy w grupie i własnej.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: 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
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie do ćwiczeń	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3	3

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

.....