

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0916.4.FAR.G.ŻFW

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Żywność funkcjonalna i wygodna

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Functional and convenient nutrition

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	FARMACJA
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	jednolite studia magisterskie
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 ogólna, biologia, bromatologia

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	wykład (W) – 35 godzin kontaktowych.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach (UJK)
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną po semestrze 2.
3.4. Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, prezentacja multimedialna, praca w grupie
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne, t. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. 2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.), Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa 2020.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018, wyd. III. 2. Langley-Evans S., Żywnienie – wpływ na zdrowie człowieka, red. wyd. pol. M. Jarosz, PZWL, Warszawa 2016.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć) (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykład:

C1. Przekazanie wiedzy z zakresu żywności funkcjonalnej i wygodnej.

C2. Nabycie umiejętności wykorzystania dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

C3. Nabycie umiejętności wskazywania czynników warunkujących sposób żywienia populacji.

4.2. Treści programowe (z uwzględnieniem formy zajęć)

Wykład:

Definicje, klasyfikacja i charakterystyka żywności funkcjonalnej oraz żywności wygodnej. Składniki bioaktywne żywności i ich znaczenie dla zdrowia. Żywność wzbogacona, specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz produkty wspomagające profilaktykę chorób dietozależnych. Ocena jakości, bezpieczeństwa i przydatności żywności funkcjonalnej w kontekście zdrowia publicznego i farmakoterapii.

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	problematykę i wymagania dotyczące żywności wzbogaconej, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz metody żywienia dojelitowego;	FAR_E.W33.
-----	--	------------

w zakresie umiejętności:

U01	scharakteryzować produkty spożywcze należące do różnych kategorii żywności pod kątem ich składu i wartości odżywczej;	FAR_E.U17.
-----	---	------------

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposoby weryfikacji
W01	Kolokwium pisemne – W
U01	Kolokwium i ocena zadań, analizy przypadków lub wyników – W

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Uczestnictwo we wszystkich formach zajęć przewidzianych dla przedmiotu, w tym w wykładach, jest obowiązkowe.

Forma zajęć:
wykład (W)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	uzyskanie 61–68% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego końcowego
3,5	uzyskanie 69–76% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego końcowego
4,0	uzyskanie 77–84% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego końcowego
4,5	uzyskanie 85–92% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego końcowego
5,0	uzyskanie 93–100% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego końcowego

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	35
Udział w wykładach	35
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	40
Przygotowanie do zajęć, zaliczenia lub egzaminu i wykonanie prac własnych	40
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3

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

.....