

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 1012.4.KOS1.D.ŻFiW

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	Kosmetologia
1.2. Forma studiów	Studia stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia pierwszego 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	Biologia, chemia, fizjologia, propedeutyka dietetyki

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	wykłady
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny z prezentacją multimedialną, konwersatoryjny
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Gawęcki J., Roszkowski W. (redakcja): Żywność człowieka a zdrowie publiczne, t. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. 2. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. NPZ - PZH, Warszawa, 2024.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Świdorski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2018, wydanie III. 2. Langley-Evans S.: Żywność – wpływ na zdrowie człowieka. Jarosz M. (red. wydania polskiego), PZWL, Warszawa 2016.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć)

Wykłady

- **C1.** Przekazanie wiedzy z zakresu żywności wygodnej i funkcjonalnej.
- **C2.** Przekazywanie wiedzy nt. dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym diet przemysłowych).

4.2. Treści programowe

Wykłady

Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. 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. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

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	Charakteryzuje wybrane grupy żywności funkcjonalnej i wygodnej oraz dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia.	KOS1P_W01
W02	Wyjaśnia wady i zalety stosowania żywności funkcjonalnej i wygodnej oraz dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia.	KOS1P_W02

w zakresie umiejętności:

U01	Potrafi ocenić produkty zaliczane do żywności wygodnej i funkcjonalnej i umie je wykorzystać w zróżnicowanej racji pokarmowej.	KOS1P_U05
-----	--	-----------

w zakresie kompetencji społecznych:

K01	Ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia przez całe życie.	KOS1P_K01
-----	---	-----------

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

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium	Aktywność na zajęciach
------------------------------	-----------	------------------------

*

Forma zajęć

1: 2:	W	C	...	W	C	
W01	+			+		
W02	+			+		
U01	+			+		
K01				+		

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

4.5.Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium (z uwzględnieniem aktywności na zajęciach).
3,5	Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium (z uwzględnieniem aktywności na zajęciach).

4,0	Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium (z uwzględnieniem aktywności na zajęciach).
4,5	Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium (z uwzględnieniem aktywności na zajęciach).
5,0	Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium (z uwzględnieniem aktywności na zajęciach).

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)	15	10
Udział w wykładach	15	10
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	10	15
Przygotowanie do wykładu	10	15
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	25	25
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęć)	1	1

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

.....