KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. *Jednostka prowadząca kierunek studiów*	Instytut Nauk Technicznych
2. *Nazwa kierunku studiów*	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. *Forma prowadzenia studiów*	stacjonarne
4. *Profil studiów*	praktyczny
5. *Poziom kształcenia*	studia I stopnia
6. *Nazwa przedmiotu*	Fakultet kierunkowy I: Trendy w produkcji żywności: Dietetyczne środki spożywcze
7. *Kod przedmiotu*	B-34
8. *Poziom/kategoria przedmiotu*	przedmiot: kształcenia kierunkowego (pkk)
9. *Status przedmiotu*	~~Obowiązkowy~~/ fakultatywny
10. *Usytuowanie przedmiotu w planie studiów*	Rok IV semestr 7
11. *Język wykładowy*	polski
12. *Liczba punktów ECTS*	2
13. *Koordynator przedmiotu*	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. *Odpowiedzialny za realizację przedmiotu*	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, mgr inż. Kornelia Tomczyk

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Pogłębienie wiedzy dotyczącej rodzajów i asortymentu środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych stanów patologicznych, ich wartości odżywczej, oraz naukowego uzasadnienia ich stosowania.
C 2 - Nabycie pogłębionej wiedzy na temat preparatów stosowanych w żywieniu niemowląt i małych dzieci w świetle współczesnych trendów w żywieniu człowieka oraz nowych wyników badań.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia człowieka, Ogólna technologia żywności, Produkcja surowców roślinnych, Produkcja surowców zwierzęcych, Rośliny lecznicze i przyprawowe, Podstawy dietetyki, Epidemiologia żywienia.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	*Opis efektów kształcenia dla przedmiotu*	*Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia*
W_01	pogłębienie wiedzy o możliwościach zastosowania środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia	BPŻ_W07 BPŻ_W10 BPŻ_W15
U_01	posiada umiejętność oceny i krytycznego przeglądu informacji dotyczących preparatów dietetycznych stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii zgodnie z nowymi wynikami badań	BPŻ_U04 BPŻ_U05
U_02	posiada umiejętność określenia roli oraz znaczenia fizjologicznego środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia przy uwzględnieniu nowych trendów z zakresu żywienia człowieka	BPŻ_U08 BPŻ_U09
K_01	umie współpracować i organizować pracę w zespole wykonującym zadnia związane z wykorzystaniem środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia	BPŻ_K02

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych
(W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia.	1
W2	Środki specjalnego żywieniowego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci.	2
W3	Preparaty stosowane w zaburzeniach trawienia, wchłaniania i metabolizmu w szczególności węglowodanów i białek.	2
W4	Możliwości zastosowania i potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania preparatów dietetycznych w dietoprofilaktyce i dietoterapii otyłości.	2
W5	Znaczenie środków spożywczych i preparatów dietetycznych skierowanych do osób o zwiększonej aktywności fizycznej.	2
W6	Charakterystyka i zastosowanie preparatów stosowanych w żywieniu pozajelitowym.	1
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Żywność dla niemowląt i małych dzieci - ocena towaroznawcza.	3
L2	Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii preparatów dietetycznych dla osób wymagających stosowania diet niskosodowych, o zmodyfikowanym profilu kwasów tłuszczowych i kontrolowanym udziale węglowodanów.	2

L3	Żywność dla osób chorych na celiaklię - prezentacja produktów, ocena towaroznawcza, projektowanie produktu. Preparaty dietetyczne przeznaczenia dla osób wymagających diet eliminacyjnych.	3
L4	Charakterystyka żywności przeznaczonej do stosowania w profilaktyce osteoporozy.	2
L5	Środki spożywcze oraz preparaty zawierające składniki o działaniu immunomodulującym.	2
L6	Zastosowanie, charakterystyka i wartość odżywcza środków spożywczych i preparatów stosowanych w żywieniu pozajelitowym.	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	*Forma weryfikacji*						
	Egzamin ustny	*Egzamin pisemny*	*Kolokwium*	*Projekt*	*Sprawdzian wejściowy*	*Sprawozdanie*	*Inne*
W_01			X				
U_01			X			X	
U_02			X			X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W6	wykład z prezentacją multimedialną	**L1-L6**	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształ-cenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie sprawozdania.	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie sprawozdania.	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania.	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5 , zalicza wszystkie sprawozdania.	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania.
K_01	W małym stopniu rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi z dużą pomocą pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Częściowo rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi z niewielką pomocą pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Dobrze rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	W pełni rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i kierować zespołem w celu osiągnięcia zamierzonego celu, często przejmując rolę kierownika zespołu.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław;

Literatura uzupełniająca

1. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa;
2. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07 BPŻ_W10 BPŻ_W15	C_01, C_02	W_1-6	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U04 BPŻ_U05	C_01, C_02	L_1-6	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
U_02	BPŻ_U08 BPŻ_U09	C_01, C_02	L_1-6	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02	C_02	L_1-6	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	**Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności**
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	1
Suma godzin kontaktowych	**26**
Samodzielne studiowanie treści wykładów	6
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	1
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	3
Suma godzin pracy własnej studenta	**25**
Sumaryczne obciążenie studenta	**50**
Liczba punktów ECTS za przedmiot	**2**
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	**30**
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	**1,2**

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot: **Dyrektor Instytutu**

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.