

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 / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny I: Żywność niekonwencjonalna: Dietetyczne środki spożywcze
7. Kod przedmiotu	CG-18
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy / fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III, Semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
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 zadania 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 celiakię - 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 kształcenia	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	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	8
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	30
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	10
Suma godzin pracy własnej studenta	50
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.