

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywność funkcjonalna
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	II stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok I; Semestr II
Rodzaj przedmiotu	Dodatkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II	10	20	-	-	-	-	-		1

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie bez oceny

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

--

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat asortymentu wybranych grup żywności funkcjonalnej wzbogacanych w bioaktywne składniki żywności.
C2	Zapoznanie z substancjami bioaktywnymi stosowanymi w produkcji żywności funkcjonalnej wraz z ich korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka.
C3	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat prozdrowotnego działania naturalnych funkcjonalnych składników żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej.	K_Wo7, K_Wo8
EK_02	Potrafi wymienić i scharakteryzować substancje bioaktywne stosowane w produkcji żywności funkcjonalnej wraz z ich korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka.	K_Uo6
EK_03	Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności.	K_Ko6

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Żywność funkcjonalna – charakterystyka i terminologia.
Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej wzbogacanych w błonnik pokarmowy, witaminy, składniki mineralne, probiotyki i prebiotyki
Charakterystyka produktów gotowych dla różnych grup konsumentów żywności funkcjonalnej.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Substancje bioaktywne o działaniu prozdrowotnym.
Charakterystyka różnych grup żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną;

Ćwiczenia praktyczne, analiza przypadków

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Zaliczenie pisemne	w
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, projekt	ćw
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach2. obserwacja pracy studenta3. dyskusja w czasie ćwiczeń4. projekt <p>Ocena wiedzy:</p> <p>Kolokwium pisemne</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%</p> <p>3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%</p> <p>3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%</p> <p>2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%</p> <p>Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:</p> <p>Zaliczenie praktyczne</p> <p>Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.</p>

Ocena umiejętności

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycji i zachowań żywieniowych na świecie, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	30
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	8
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Żywność funkcjonalna : najzdrowsze produkty z natury / Thorsten Weiss, Jenny Bor ; [tł. Kamila Petrikowska]. - Białystok : Vital Gwarancja Zdrowia, cop. 2015.
2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006.
3. Żywność prozdrowotna : składniki i technologia / pod red. Janusza Czapskiego i Danuty Góreckiej. - Wyd. 2. - Poznań : Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2015.

Literatura uzupełniająca:

1. Świdorski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna : praca zbiorowa - Wyd. 2. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999..
2. Publikacje

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej