

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2023-2025
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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	niestacjonarne
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)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
II	8	12	-	-	-	-	-		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

C ₁	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat asortymentu wybranych grup żywności funkcjonalnej wzbogacanych w bioaktywne składniki żywności.
C ₂	Zapoznanie z substancjami bioaktywnymi stosowanymi w produkcji żywności funkcjonalnej wraz z ich korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka.
C ₃	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 w żywności funkcjonalnej.
Charakterystyka różnych grup żywności funkcjonalnej i prozdrowotnej.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną;

Ćwiczenia praktyczne, analiza przypadków

4. METODY I KRYTERIA OCENY

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

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>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia z wykładów oraz pozytywnej oceny z ćwiczeń.</p> <p>Wykłady</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru.</p> <p>Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi.</p> <p>Dwa terminy zaliczenia (zgodnie z Regulaminem studiów UR -rozdział 8, §29).</p> <p>W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).</p> <p>Zaliczenie poprawkowe w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §27)</p> <p>Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach (zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).2. Obserwacja pracy studenta.3. dyskusja w czasie ćwiczeń.4. Przygotowanie i prezentacja projektu zgodnie z wytycznymi podanymi podczas zajęć. <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: Zaliczenie praktyczne Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.</p> <p>Ocena umiejętności</p> <p>Ocena umiejętności</p> <p>5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.</p> <p>4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.</p> <p>4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.</p> <p>3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną.</p> <p>3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną, jednak często popełnia błędy.</p> <p>2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować żywność funkcjonalną, często jest poprawiany.</p> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń: średnia ocen z projektu oraz kolokwium.</p> <p>Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych: Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena</p>

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	20

z harmonogramu studiów	
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	18
SUMA GODZIN	40
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. Świdorski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna : praca zbiorowa - Wyd. 2. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2018.
2. Żywność funkcjonalna : najzdrowsze produkty z natury / Thorsten Weiss, Jenny Bor ; [tł. Kamila Petrikowska]. - Białystok : Vital Gwarancja Zdrowia, cop. 2015.
3. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006.
4. 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