

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia															
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego															
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia specjalnościowy				5 Typ modułu fakultatywny								
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 3				8 Poziom przedmiotu średnio- zaawansowany								
9 Rok studiów II, semestr IV			10 Liczba godzin w semestrze 15					11 Liczba godzin w tygodniu							
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.			
studia stacjonarne			15					30					1		2
studia niestacjonarne															
12 Język wykładowy: język polski															
13 Wykładowca (wykładowcy) Aneta Danilewicz, lic.															
Informacje szczegółowe															

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne	
1.	Brak wymagań wstępnych
15 Cele przedmiotu	
C1	Zapoznanie studenta z pojęciem żywności funkcjonalnej i możliwościami zastosowania jej w żywieniu ludzi zdrowych i chorych.
C2	Zdobycie przez studenta umiejętności wkomponowania w jadłospisy żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Student definiuje pojęcie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zna produkty wchodzące do obu grup.	C1, C2
EK02	Student zna zastosowanie produktów (żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego), potrafi wskazać jakie zastosowanie mogą mieć w przypadku poszczególnych schorzeń.	C1, C2
UMIEJĘTNOŚCI		
EK03	Student potrafi komponować jadłospisy z użyciem żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	C1, C2
EK04	Student potrafi dokonać oceny zdrowotności produktów żywnościowych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywności funkcjonalnej.	C1, C2
KOMPETENCJE		
EK05	Student potrafi pracować w grupie.	C1, C2
EK06	Student wykazuje odpowiedzialność za zdrowie pacjenta i jego odpowiednią edukację.	C1, C2

17 Treści programowe				
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Pojęcie żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego,	2		EK01, EK02

	oświadczenia zdrowotne i oświadczenia żywieniowe na żywności.			
W2	Błonnik pokarmowy – jego właściwości prozdrowotne.	1		EK01, EK02
W3	Żywność funkcjonalna w sterole i stanole roślinne (rola steroli w chorobach układu krążenia).	1		EK01, EK02
W4	Żywność probiotyczna (produkty mleczne fermentowane, kiszonki), prebiotyki pochodzące z żywności.	2		EK01, EK02
W5	Wzbogacanie żywności w witaminy i składniki mineralne.	1		EK01, EK02
W6	Oleje roślinne jako żywność funkcjonalna.	1		EK01, EK02
W7	Produkty bezglutenowe.	1		EK01, EK02
W8	Produkty w żywieniu diabetyków (zamienniki cukru).	1		EK01, EK02
W9	Produkty typu light.	1		EK01, EK02
W 10	Dietetyczne środki specjalnego przeznaczenia medycznego.	1		EK01, EK02
W11	Zaliczenie końcowe	1		EK01, EK02
suma godzin		15		
forma zajęć – zajęcia praktyczne		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ZP1	Zapoznanie się z przykładowymi oświadczeniami żywnościowymi. Projekt utworzenia etykiety produktu żywności funkcjonalnej.	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP2	Tworzenie jadłospisów dla pacjentów z chorobami układu krążenia z uwzględnieniem żywności funkcjonalnej.	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP3	Ocena organoleptyczna produktów probiotycznych. Tworzenie ankiet badających spożycie i znajomość produktów probiotycznych.	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP4	Tworzenie jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej zawartości produktów probiotycznych.	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP5	Zaznajomienie się z produktami wzbogaconymi w składniki witaminowe.	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP6	Zastosowanie produktów bezglutenowych w kuchni. Przyrządzanie potraw na bazie mąk bezglutenowych. Tworzenie jadłospisów dla pacjentów z celiakią.	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP7	Ocena produktów typu light oraz produktów niskokalorycznych i przeznaczonych dla diabetyków	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP8	Zapoznanie się ze środkami specjalnego przeznaczenia medycznego.	4		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
ZP9	Kolokwium sprawdzające wiedzę	2		EK01, EK02, EK03, EK04, EK05, EK06
suma godzin		30		
forma zajęć - laboratoria		liczba	liczba	odniesienie do efektów

	godzin S	godzin NS	kształcenia dla przedmiotu
L1			
suma godzin			
18 Narzędzia/metody dydaktyczne			
1.	Wykłady informacyjne z użyciem sprzętu multimedialnego		
2.	Praca w grupach		
3.	Dyskusja/burza mózgów		
4.	Ocena organoleptyczna wybranych produktów		
5.	Prace projektowe studentów		
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)			
F1.	Obserwacje pracy studenta		
F2.	Kolokwia sprawdzające wiedzę		
F3	Zaliczenie projektów ćwiczeniowych		
P1.	Zaliczenie końcowe		
20 Obciążenie pracą studenta			
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności		
	S	NS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem	45		
Przygotowanie się do zajęć	15		
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	15		
SUMA	75		
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3		
21 Literatura podstawowa i uzupełniająca			
Literatura podstawowa:			
1.	Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa 2017.		
2.	Ciborowska H., Rudnicka A.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. PZWL, Warszawa 2019.		
3.	Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki.		
Literatura uzupełniająca:			
1.	Świderski F. (red.): Żywność wygodna i funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009.		
2.	Gerting H., Przysławski J.: Bromatologia zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. PZWL, Warszawa 2019.		
22 Kryteria oceny *			
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną			
Warunkiem zaliczenia zajęć praktycznych jest:			
-oddanie wszystkich prac projektowych wykonywanych na zajęciach,			
-uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium sprawdzającego wiedzę,			
-obecność na zajęciach (w przypadku nieobecności zaliczenie jej w inny sposób np. w formie referatu)			
-przygotowanie prezentacji na zadany temat.			
Podstawą zaliczenia wykładów jest pozytywna ocena z zaliczenia końcowego. Czas trwania 45 min.			
Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów.			
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.			
23 Inne przydatne informacje o przedmiocie			
1.	Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji		
2.	Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej		

3.	Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4.	Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W05, K_W31	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2
EK02	K_W05, K_W31	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2
EK03	K_U28	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2
EK04	K_U28	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2
EK05	K_K11	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2
EK06	K_K08	C1, C2	W1-W11 ZP1-ZP9	1-5	F1-F3, P1, P2