**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | 0915.4.DI2.D.AiAAŻCZ |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | **polskim** | ***Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka******Anti-nutritional and anti-healthaspects of humannutrition*** |
| **angielskim** |

1. **USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | Dietetyka |
| **1.2. Forma studiów** | Stacjonarne/niestacjonarne |
| **1.3. Poziom studiów** | Studia II stopnia |
| **1.4. Profil studiów** | Praktyczny |
| **1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu**  | Dr hab. Grażyna Świderska-Kołacz, prof. UJK |
| **1.6. Kontakt**  | grazyna.swiderska-kolacz@ujk.edu.pl |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | Polski |
| **2.2. Wymagania wstępne** | Anatomia i fizjologia człowieka, podstawy żywienia człowieka i dietetyki klinicznej. |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **3.1. Forma zajęć** | Wykład/ćwiczenia |
| **3.2.Miejsce realizacji zajęć** | Pomieszczenia dydaktyczne UJK |
| **3.3. Forma zaliczenia zajęć** | Zaliczenie z oceną/zaliczenie z oceną |
| **3.4.Metody dydaktyczne** | Wykład, prezentacje multimedialne, opisy przypadków, dyskusja.Ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem sprzętu laboratoryjnego. |
| **3.5.Wykaz literatury** | **podstawowa** | 1. Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016.
2. Ostrowska L. (red.) Dietetyka – kompendium. PZWL, Warszawa, 2020.
3. Grzymisławski M. (red.) Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa, 2019.
 |
| **uzupełniająca** | 1. Thakur A. Anoverview of anti-nutritionalfactors in food. IJSC. 2019; 7(1): 2472-2479.
 |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| **4.1.Cele przedmiotu (z uwzględnieniem formy zajęć)****Wykłady:****C1.**Poznanie podstawowych zagadnieńantyodżywczego i antyzdrowotnego oddziaływania żywności na organizm człowieka.**C2.**Poznanieszkodliwych substancji zawartych w żywności.**Ćwiczenia:****C1.** Kształtowanie umiejętności rozpoznania zatrucia pokarmowego.**C2.** Kształtowanie umiejętności rozpoznawania gatunków grzybów jadalnych i trujących.**C3.**Kształtowanie umiejętności minimalizowania ekspozycji na substancje antyodżywcze i antyzdrowotne. |
| **4.2.Treści programowe(z uwzględnieniem formy zajęć)****Wykłady:**1. Interdyscyplinarne podejście do żywności. Rola nowych gałęzi naukżywieniowych.
2. Dodatki do żywności.
3. Zagrożenia mikrobiologiczne w aspekcie bezpieczeństwa żywności.
4. Substancje obce antyodżywcze zawarte w produktach spożywczych.
5. Toksyny zawarte w grzybach wielkoowocnikowych i pleśniowych – oddziaływanie na organizm.
6. Toksyny i substancje antyodżywcze roślin konsumpcyjnych.

**Ćwiczenia:**1. Zaburzenia odżywiania o podłożu psychicznym – analiza przypadków.
2. Technologiczne funkcje dodatków do żywności w środkach spożywczych – analiza zawartości na wybranych przykładach, porównanie z normami żywieniowymi.
3. Etykietowanie środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego – omówienie zasad etykietowania na wybranych przykładach.
4. Metody konserwowania żywności – historyczne ujęcie zasad konserwowania. Porównanie zawartości wybranych składników odżywczych w zależności od metody konserwowania.
5. Oznaczanie zawartości wybranych składników chemicznych w żywności.
 |

**4.3.Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie****do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** |
| W01 | Zna substancje antyodżywcze i antyzdrowotne zawarte w żywności. | DI2P\_W02 |
| W02 | Zna i rozumie procesy fizjologiczne zachodzące pod wpływem antyzdrowotnych zachowań żywieniowych. | DI2P\_W04 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** |
| U01 | Potrafi określići scharakteryzować bezpieczne metody produkcji i konserwacji żywności. | DI2P\_U06 |
| U02 | Potrafi poprawnie ocenić jakość żywności. | DI2P\_U02 |
|  |  |  |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** |
| K01 | Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego | DI2P\_K02 |
| K02 | Promuje zdrowy styl życia i racjonalne odżywianie. | DI2P\_K03 |

|  |
| --- |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się**
 |
| **Efekty przedmiotowe*****(symbol)*** | **Sposób weryfikacji (+/-)** |
| **Kolokwium** | **Aktywność na zajęciach** | **Praca własna** |  |  |  |  |
| ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** |  |  |  |  |
| *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W01 | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W02 | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U01 |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U02 |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K01 |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K02 |  |  |  | ***+*** |  |  | ***+*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się** |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **Wykład (W)** | **3** | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **3,5** | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **4** | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **4,5** | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
| **5** | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium, aktywności na zajęciach i pracy własnej. |
|  |
| **Ćwiczenia (C)** | **3** | Uzyskanie 61-68% maksymalnej liczby punktów z kolokwium. |
| **3,5** | Uzyskanie 69-76% maksymalnej liczby punktów z kolokwium. |
| **4** | Uzyskanie 77-84% maksymalnej liczby punktów z kolokwium. |
| **4,5** | Uzyskanie 85-92% maksymalnej liczby punktów z kolokwium.. |
| **5** | Uzyskanie 93-100% maksymalnej liczby punktów z kolokwium. |

1. **BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** |
| **Studia****stacjonarne** | **Studia****niestacjonarne** |
| *LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/* | **30** | **20** |
| *Udział w wykładach* | 15 | 10 |
| *Udział w ćwiczeniach* | 15 | 10 |
| *SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/* | **20** | **30** |
| *Przygotowanie do wykładu* | 10 | 15 |
| *Przygotowanie do ćwiczeń* | 10 | 15 |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | ***50*** | ***50*** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **2** | **2** |

***Przyjmuję do realizacji*** *(data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)*

 *............................................................................................................................*