

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0916.4.FAR.D.ŻFW	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Żywność funkcjonalna i wygodna
	angielskim	<i>Functional and convenient nutrition</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	FARMACJA
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	jednolite studia magisterskie
1.4. Profil studiów*	praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polSKI
2.2. Wymagania wstępne*	chemia ogólna, biologia, bromatologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	wykład w grupie przedmiotów obieralnych i fakultatywnych	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, prezentacja multimedialna, praca w grupie	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne, t. 3. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa 2020 (https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf).
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Świderski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2018, wyd. III. Langley-Evans S.: Żywność – wpływ na zdrowie człowieka. Jarosz M. (red. wydania polskiego), PZWŁ, Warszawa 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu <i>Wykład:</i> C1 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywności wygodnej i funkcjonalnej. C2 - Nabycie umiejętności wykorzystania dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (w tym diet przemysłowych). C3 - Nabycie umiejętności wskazywania czynników warunkujących sposób żywienia populacji.
4.2. Treści programowe <i>Wykład:</i> Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej. Składniki bioaktywne o działaniu immunomodulującym i wzmacniającym układ odpornościowy. Charakterystyka i właściwości prozdrowotne poszczególnych grup związków fenolowych o właściwościach antyoksydacyjnych. Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	podstawowe składniki odżywcze, zapotrzebowanie na nie organizmu, ich znaczenie, fizjologiczną dostępność i metabolizm oraz źródła żywieniowe;	FAR_D.W30.
W02	problematykę żywności wzbogaconej, suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	FAR_D.W33.
W03	wymagania i metody oceny jakości suplementów diety, w szczególności zawierających witaminy i składniki mineralne.	FAR_D.W36.

w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		
U01	charakteryzować produkty spożywcze pod kątem ich składu i wartości odżywczej.	FAR_D.U23.

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się									
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)								
	Kolokwia pisemne*			Aktywność na zajęciach*			Praca w grupie*		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć		
	W	C	S	W	C	S	W	C	S
W01 - W03	+						+		
U01	+			+			+		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (WS)	3	uzyskanie 61-68% łącznej liczby punktów z pisemnych kolokwium
	3,5	uzyskanie 69-76% łącznej liczby punktów z pisemnych kolokwium
	4	uzyskanie 77-84% łącznej liczby punktów z pisemnych kolokwium
	4,5	uzyskanie 85-92% łącznej liczby punktów z pisemnych kolokwium
	5	uzyskanie 93-100% łącznej liczby punktów z pisemnych kolokwium

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	25	
<i>Udział w wykładach</i>	25	
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	25	
<i>Przygotowanie do wykładów (dyskusji)</i>	10	
<i>Przygotowanie do kolokwium</i>	15	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	

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

.....