

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Media in the Dissemination of Nutritional Knowledge		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-05Z-41_21

Koordynator zajęć:	Prof. dr hab. Dominika Guzek		
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności związanych z przekazywaniem wiedzy żywieniowej związanej z wybranymi zagadnieniami żywieniowymi z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem social-mediów.</p> <p>Wykłady: Rola mediów w komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową. Istota, obszary, funkcje społeczne i cele komunikowania. Formy, sposoby i typy komunikacji medialnej. Specyfika nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Mody w dietach odchudzających na przestrzeni lat i ich potencjalne konsekwencje zdrowotne. Czy ktoś jeszcze wierzy w dietę cud? – ekstremalne koncepcje dietetyczne promowane w mediach. Diety oczyszczające i głodówki oczyszczające – rzeczywisty wpływ na masę ciała i stan zdrowia. Spożycie białka w diecie sportowców – fakty i mity związane z koniecznością zwiększenia podaży. Czy istnieje dieta przeciwnowotworowa? Diety, diety, diety..... - jak pogodzić doniesienia medialne na ich temat? Zakwaszenie organizmu i dieta alkalinizująca – ocena faktycznych potrzeb człowieka zdrowego w kontekście informacji przekazywanych w mediach. Zespół nieszczelnego jelita – czy rzeczywiście istnieje i jaką dietoterapię stosować. Zalecenia stosowania suplementacji w dietoprofilaktyce – rzeczywista potrzeba, czy moda? Olej palmowy, sól himalajska, itp. – czy istnieją produkty spożywcze zapewniające zdrowie? Zasady skutecznego komunikowania się w mediach a rzetelność informacji. Zarządzanie informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p> <p>Ćwiczenia: Opracowanie form i sposobów komunikacji medialnej w przekazywaniu informacji o dietach przy uwzględnieniu specyfiki nadawców, odbiorców i komunikatów medialnych. Wybór tematów projektów. Uzasadnienie naukowe podjętych tematów projektów. Analiza rzeczywistych i deklarowanych potrzeb grup docelowych (odbiorców). Wizualny wsparcie przekazywanych komunikatów medialnych dotyczących upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach. Opracowanie spójności treści i formy komunikatu a możliwości oddziaływania na odbiorców komunikatu. Opracowanie zarządzania informacją w kontekście upowszechniania wiedzy żywieniowej – na przykładzie zrealizowanych przez studentów projektów (feedback odbiorców).</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14 b) ćwiczenia; liczba godzin 12		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1 zna i rozumie informacje z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1 potrafi interpretować zagadnienia z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować	K_U01	2
	U2 potrafi komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1 jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy na temat przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	K_K01	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem mediów społecznościowych		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych z pytaniami problemowymi Ćwiczenia: opracowanie komunikacji społecznej związanej z wiedzą żywieniową (projekt)
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 2. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017. 3. WHO/FAO: Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva, 2003. 4. Bendich H.: Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, 2005.	
UWAGI	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	26 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność funkcjonalna	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Functional Food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-05Z-41_21

Koordinator zajęć:	Dr inż. Katarzyna Najman			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu: rozpoznawania i znajomości zasad klasyfikowania żywności jako funkcjonalnej, składu i metod oceny towaroznawczo-żywnościowej wybranych grup żywności funkcjonalnej, badania właściwości funkcjonalnych różnych składników warunkujących klasyfikację produktów do żywności funkcjonalnej, zasad prawidłowości oznakowania żywności funkcjonalnej i jej wprowadzania na rynek, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi</p> <p>Wykłady: Żywność funkcjonalna: definicje, kryteria podziału, podział i charakterystyka żywności funkcjonalnej, przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości, znakowania i zasad wprowadzania na rynek. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Warunki przechowywania i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia funkcjonalnych produktów spożywczych. Nowoczesne technologie utrwalania żywności – wykorzystanie wysokich ciśnień w przetwórstwie żywności. Kriogenika i nanotechnologia w przemyśle spożywczym. Nanoemulsje jako składniki nośnikowe dla składników funkcjonalnych żywności. Nowoczesne techniki separacji, rozdziału i techniki filtracyjne. Podział, występowanie, zawartość w surowcach i charakterystyka oddziaływania prozdrowotnego substancji bioaktywnych z grupy związków polifenolowych. Owoce i warzywa jako źródło składników bioaktywnych. Napoje funkcjonalne – technologia produkcji oraz stosowane składniki bioaktywne. Bioaktywne składniki funkcjonalne pochodzenia tłuszczowego. Mleko kobilece jako składnik żywności funkcjonalnej. Mięso i jaja jako żywność funkcjonalna i źródło składników bioaktywnych. Nie-niezbędne składniki żywności – nutraceutyki, prebiotyki i probiotyki oraz ich znaczenie żywieniowe. Produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego jako źródło składników o działaniu immunomodulującym i adaptogennym. Charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność wzbogacana, żywność dietetyczna, żywność Fast i Slow Food.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie cieczy wrzących w przemyśle spożywczym. Możliwości zastosowania w projektowaniu żywności dietetycznej. Towaroznawczo-żywnościowa ocena jakości wybranych napojów funkcjonalnych, w tym izotonicznych, energetycznych i energetyzujących. Badanie wpływu różnych składników żywności na ciśnienie osmolalne płynów. Bioaktywne składniki funkcjonalne pochodzenia tłuszczowego. Źródła, technologie pozyskiwania oraz charakterystyka technologiczno-żywnościowa różnych preparatów białkowych, różnych frakcji błonnikowych oraz możliwości ich zastosowania w projektowaniu żywności funkcjonalnej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 14; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 12			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, zadania problemowe - samodzielne przygotowanie i ocena towaroznawczo-żywnościowa produktów w skali laboratoryjnej lub półtechnicznej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza zdobyta podczas studiowania przedmiotów wprowadzających dotycząca żywności pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, towaroznawstwa żywności, chemii żywności			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna surowce spożywcze, metody, narzędzia i technologie wykorzystywane w łańcuchu dostaw żywności (produkcji, przechowywaniu, dystrybucji oraz konsumpcji żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym)	K_W02	1
	W2	zna czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością	K_W03	1
	W3	zna i rozumie rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz zapewnieniu zdrowia publicznego	K_W04	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa w ochronie zdrowia, gospodarczego i ochrony konsumenta	K_U01	1
	U2	potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu	K_U02	1
	U3	potrafi podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w przetwórstwie żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w konsumpcji	K_U04	1

	U4	potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole pod okiem opiekuna proste zadania projektowe dotyczące oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w produkcji żywności i zasięgania opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań	K_K01	1
	K2	jest gotów do nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu rozpoznawania i klasyfikowania żywności funkcjonalnej, oceny towaroznawczo-żywnościowej, właściwości funkcjonalnych różnych składników bioaktywnych oraz możliwości ich zastosowania w projektowaniu żywności funkcjonalnej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych - zaliczenie testu i pisemne rozwiązanie zadania problemowego; Zaliczenie części ćwiczeniowej (laboratoryjnej), na które składają się: a) kolokwia cząstkowe z teorii i zajęć laboratoryjnych/praktycznych; b) sprawozdania z zajęć laboratoryjnych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Arkusze egzaminacyjne, kolokwia cząstkowe, sprawozdania pisemne z zajęć laboratoryjnych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 60% i ocena z zaliczenia części ćwiczeniowej – 40% (kolokwia cząstkowe – 30%, sprawozdania – 10%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – aula, sala laboratoryjna (ćwiczenia)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 2. Świderski F., Waszkiewicz-Robak B.: 2010: Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 3. Świderski F.: 2003: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa. 4. Shi J., Mazza G.:2002: Functional Foods, CRC PRES, London.				
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin – 16				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	105 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność probiotyczna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Probiotic in Foods		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-05Z-41.3_21

Koordynator zajęć:	Dr Małgorzata Jałosińska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o żywności probiotycznej – definicje, znaczenia w żywieniu i utrzymaniu zdrowia człowieka, krytyczna ocena zalet i wad tego rodzaju produktów. Wywołanie dyskusji i umiejętności łączenia faktów dotyczących technologii, wartości odżywczej i aspektów bezpieczeństwa tego typu żywności. Kształtowanie umiejętności z zakresu projektowania i oceny bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności probiotycznej.</p> <p>Wykłady: Omówienie definicji żywności probiotycznej. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych - ich morfologia, fizjologia i metabolizm. Mikroflora przewodu pokarmowego i jej rola regulacyjna. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną (m.in. bakteriocyny). Wartość odżywcza produktów probiotycznych. Rodzaje i technologie produkcji żywności probiotycznej. Prebiotyki i synbiotyki. Modyfikacje genetyczne a żywność probiotyczna. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju produkcji żywności probiotycznej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14h			
Metody dydaktyczne:	Wykład, prezentacja multimedialna, dyskusja.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o mikroorganizmach identyfikowanych w żywności, elementach bezpieczeństwa i wartości odżywczej żywności.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma pogłębioną wiedzę o kwestiach związanych z probiotykami i żywnością probiotyczną	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U02	1
	U2	umiejętność wykorzystania mikroorganizmów w produkcji żywności wraz z podniesieniem jej walorów dietetycznych	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	rozumie potrzebę uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarny	K_K02	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znajomości roli szczepów probiotycznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka i wykorzystaniu ich potencjału prozdrowotnego w zapobieganiu i leczeniu różnych schorzeń.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zespołowe opracowanie i prezentacja zagadnienia związanego z żywnością probiotyczną; egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania i prezentacji, treść pytań egzaminacyjnych z oceną			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach opracowania i prezentacji (40%), treść pytań egzaminacyjnych z oceną (60%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105.			

2. Libudziś Z., Walczak P. i Bardowski J. (red.) (2004) Bakterie fermentacji mlekowej: klasyfikacja, metabolizm, genetyka, wykorzystanie, Wyd. Politechniki Łódzkiej, Łódź.
3. Lahtinen S, Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (red.) (2012): Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects, Boca Raton, FL : CRC Press
4. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.
UWAGI

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	56 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,5 ECTS