

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Alergeny spożywcze	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Allergens		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-06L-54_21

Koordynator zajęć:	dr Anna Onopiuk			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Produkcja żywności w warunkach przemysłowych realizuje paradygmat dostarczania bezpiecznych wyrobów o zdefiniowanym poziomie satysfakcji jakości dla jak największej grupy konsumentów. Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy oraz kompetencji z zakresu metod produkcji żywności o kontrolowanej alergenicności, metod analiz analitycznych związków alergennych oraz sposobów ograniczania alergenów w produktach poprzez zastosowanie odpowiednich technologii produkcji.</p> <p>Wykłady: Związki alergenne w żywności, rodzaje alergenów pokarmowych i ich klasyfikacja. Metody wykrywania alergenów w żywności: techniki ELISA, Real Time PCR, chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) oraz powierzchniowego rezonansu plazmonów (SPRI). Metody inaktywacji alergenów z powierzchni linii technologicznej z wykorzystaniem szybkich testów immunochromatycznych. Wpływ procesów technologicznych na alergenicność składników żywności, metody inaktywacji i eliminacji związków alergennych z produktów spożywczych. Metody zabezpieczania przed kontaminacjami związkami alergennymi. Żywność o obniżonej alergenicności: trendy, możliwości i wyzwania technologiczne, wymagania wobec produktu. Wymagania prawne w zakresie znakowania produktów spożywczych i oznaczania substancji alergennych. Wymagania standardów zarządzania zawartością białek alergennych w zakresie identyfikacji i nadzorowania związków alergennych na poziomie produkcji pierwotnej i wtórnej. Metody referencyjne i walidacyjne oznaczeń związków alergennych w żywności. Wymagania dla żywności produkowanej przemysłowo wprowadzanych do obrotu w warunkach sieci handlowych. Zarządzanie alergenami w przedsiębiorstwie spożywczym: minimalizowanie ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych, postępowanie z surowcami alergicznymi, analiza HACCP z uwzględnieniem alergenów spożywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Oznaczanie wybranych alergenów w próbkach spożywczych (gluten, jaja, mleko, owalbumina, kazeina, mięczaki, skorupiaki, łubin, gorczyca, orzech włoski) metodą ELISA, oznaczanie alergenów selera metodą PCR w systemie Real Time, badanie czystości powierzchni laboratoryjnych pod kontem alergenów pokarmowych, produkcja żywności niezawierającej glutenu, jaj i białek mleka.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z prezentacją multimedialną połączone z dyskusją nad poruszonymi zagadnieniami. Ćwiczenia analityczne, ćwiczenia laboratoryjne.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wymagania formalne: ogólna technologia żywności, systemy technologiczne w produkcji potraw, chemia żywności, chemia organiczna, analiza żywności. Założenia wstępne: wiedza z zakresu alergenów spożywczych oraz metod ich analizy w żywności, wiedza dotycząca prowadzenia procesów technologicznych, mających wpływ na poziom termicznej labilności związków alergennych.			
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 podstawowe alergeny występujące w żywności oraz metody ich wykrywania, posiada wiedzę dotyczącą zasad prowadzenia procesu produkcyjnego w sposób zapewniający bezpieczeństwo produktów żywnościowych pod względem zawartości alergenów	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować działania dotyczące oznaczania związków alergennych w żywności i ograniczenia ich poziomów kontaminacji	K_U04	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu występowania związków alergennych w produktach spożywczych, występowanie alergenów w produktach spożywczych, rodzaju alergenów pokarmowych i ich klasyfikacji oraz metod identyfikacji białek alergennych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie ćwiczeń na podstawie ocen (punktów) uzyskanych ze sprawozdań i kolokwium cząstkowych oraz egzamin pisemny z treści wykładowych.			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach prac pisemnych w formie kolokwium cząstkowych i sprawozdań oraz pisemnych prac egzaminacyjnych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ćwiczenia – 50%; egzamin pisemny – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa i laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Dezfouli S. G., Mothes-Luksch N., Jensen A. N., Untersmayr E., Kundi M., Jensen-Jarolim E.: Linking cross-reactivity clusters of food and respiratory allergens in PAMD@ to asthma and duration of allergy, <i>World Allergy Organization Journal</i>, 2020, 1-13 2. Kang, T. S. (2019). Basic principles for developing real-time PCR methods used in food analysis: a review. <i>Trends in Food Science & Technology</i>. 3. Konstantinou, G. N. (2017). Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA). <i>Food Allergens</i>, 79–94. 4. Montowska M., Fornal E.: Detection of peptide markers of soy, milk and egg white allergenic proteins in poultry products by LC-Q-TOF-MS/MS. <i>Food Science and Technology</i>. 2017, 1-19 5. Cirkovic-Velikovic T., Gavrovic-Jankulovic M. (2014): <i>Food Allergens: Biochemistry and Molecular Nutrition</i>. Springer. 6. Madsen Ch., Crevel R., Mills C., Taylor S. (2013): <i>Risk Management for Food Allergy</i>. Academic Press. 	
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:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Środowiskowe zagrożenia zdrowia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Environmental Health Hazards		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	6 <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-06L-54_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Michał Oczkowski			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą na temat wybranych czynników środowiskowych o charakterze biologicznym chemicznym i fizycznych w warunkowaniu zaburzeń stanu zdrowia. Dodatkowym celem przedmiotu jest kształtowanie prozdrowotnych postaw wśród studentów</p> <p>Wykłady: Aktualny stan wiedzy na temat wpływu napojów alkoholowych na zdrowie człowieka. Substancje psychoaktywne nowej generacji; Uzależnienia chemiczne i behawioralne – wybrane zagadnienia. Wybrane środowiskowe czynniki ryzyka zaburzeń funkcjonowania układu rozrodczego. Nowe zoonozy i choroby wirusowe (m.in. wpływ zmian klimatu oraz przemieszczania się ludzi na ryzyko pojawiania się nowych chorób). Immunomodulatory układu odpornościowego; wtórne zespoły niedoboru odporności. Związki endokrynne czynne (endokrynne dysruptory) a homeostaza hormonalna organizmu Czy nanotechnologii w przemyśle spożywczym to szanse czy zagrożenia?. Nanocząstki – wpływ na pamięć i procesy poznawcze. Zagrożenia dla zdrowia człowieka wynikające z narażenia na nanoplastik. Smog i inne zanieczyszczenia powietrza a ryzyko rozwoju chorób Znaczenie rytmów biologicznych w aspekcie homeostazy organizmu - do czego jest nam potrzebna chronobiologia? Zakłócenie rytmów okołodobowych a ryzyko zaburzeń stanu zdrowia (m.in. jet-lag, pojęcie zanieczyszczenie światłem). Zawodowe czynniki zagrożenia zdrowia: hałas, promieniowanie jonizujące i niejonizujące i elektromagnetyczne, wibracje, ultradźwięki, zmienione ciśnienie atmosferyczne.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów			
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	rozumie i ma świadomość, że człowiek jest elementem środowiska i oddziaływać środowiska na organizm człowieka	K_W01	1
	W2	zna i rozumie znaczenie wybranych czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych pochodzenia środowiskowego w warunkowaniu zaburzeń stanu zdrowia	K_W01, K_W02	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące czynników zagrażających zdrowiu, jak i dotyczących ochrony zdrowia	K_U01	1
	U2	potrafi samodzielnie zaplanować własny rozwój zawodowy poprzez uaktualnienie własnej wiedzy dotyczących postaw prozdrowotnych	K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do świadomej oceny roli środowiska jako elementu warunkującego zdrowie człowieka oraz kształtowania postaw prozdrowotnych	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znaczenia wybranych środowiskowych zagrożeń zdrowia i kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Najnowsze publikacje naukowe dotyczących środowiskowych zagrożeń zdrowia człowieka.			

2. Gromadzka-Ostrowska J (red.): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019.
3. Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T.: Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 (lub nowsze wydanie).
4. Maśliński S., Ryżewski J.: Patofizjologia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje i egzamin), liczba godzin 5

*) 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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie relacjami z klientem	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Customer Relationship Management		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-06L-54.10_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Iwona Kowalczyk			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań zachowań klientów, typów konsumentów, rodzajów i form komunikacji z klientem, a także zasad budowania partnerskich relacji z klientem i zarządzania nimi. W trakcie zajęć student nabyte umiejętności w zakresie sposobów postępowania w procesie obsługi klienta z wykorzystaniem zasad komunikacji interpersonalnej i technik perswazyjnych (również przy wykorzystaniu mediów elektronicznych), a także w zakresie opracowywania programów lojalnościowych.</p> <p>Wykłady: Filozofia i system CRM. Uwarunkowania zachowań klientów. Metody pozyskiwania klientów. Komunikacja interpersonalna z klientem (werbalna i niewerbalna). Wykorzystanie new mediów w komunikacji z klientem. Negocjacje z klientem. Neurolingwistyczne programowanie w komunikacji z klientem. Lojalność klientów. Programy lojalnościowe.</p> <p>Ćwiczenia: Uwarunkowania zachowań klientów. Badanie serwqual. Badanie mystery shopping. Szacowanie wartości klienta, kluczowi klienci. Stres i etyka w relacjach z klientem. Komunikat Joynera. Program lojalnościowy.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykład; liczba godzin 30;</p> <p>b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, realizacja w grupach zadań ćwiczeniowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat ekonomii, organizacji i zarządzania, marketingu, zachowań konsumentów			
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 uwarunkowania zachowań klientów	K_W08	2
	W2	zna i rozumie zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej oraz metody i techniki oddziaływania perswazyjnego	K_W08	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM	K_U01	1
	U2	potrafi przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych	K_U08	2
	U3	potrafi oszacować wartość klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM	K_U06	1
	U4	potrafi formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie	K_U06	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie szeroko problematyki zarządzania relacjami z klientem.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: realizacja zadań ćwiczeniowych			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: raporty z zadań ćwiczeniowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%), ocena z realizacji zadań ćwiczeniowych (50%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Werda W.: Zarządzanie relacjami z klientem (CRM) a postawy nabywców na rynku usług. Diffin, Warszawa, 2009. 2. Dębińska-Cyran I., Hołub-Iwan J., Perenc J.: Zarządzanie relacjami z klientem. Difin, Warszawa, 2014. 3. Falkowski A., Tyszka T.: Psychologia zachowań konsumentów. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2001. 4. Kieźel E.: Racjonalność konsumpcji i zachowań konsumentów. PWE, Warszawa, 2004. 5. Rudawska E.: Lojalność klientów, PWN, Warszawa, 2005. 				
UWAGI				

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy.....), liczba godzin 5

*) 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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 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 checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-15-06L-54.11_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 30h			
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:	<ol style="list-style-type: none"> Kołożyn-Krajewska D. (2001): Żywność probiotyczna w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego, Żywność Nauka, Technologia, Jakość, 4(29), Suplement. s. 93-105. 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:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietary Foods for Special Medical Purposes		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 6	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-06L-54.12_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Joanna Rachtań-Janicka			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i umiejętności z zakresu klasyfikacji pod względem składu, wartości odżywczej i jakości sensorycznej, asortymentu żywności specjalnego przeznaczenia znajdującej zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii oraz poznanie zasad prawidłowego znakowania różnych grup ŻSPŻ, formułowania dla nich właściwych oświadczeń żywieniowych oraz przygotowywania dokumentacji niezbędnej do wprowadzenia produktu do obrotu handlowego. Zapoznanie się z żywnością dietetyczną i medycznego przeznaczenia.</p> <p>Wykłady: Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego – wprowadzenie. Uwarunkowania stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – charakterystyka, wymagania, oświadczenia. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla osób z kacheksją i w okresie rekonwalescencji oraz w przygotowaniu do i po zabiegach operacyjnych. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla kobiet w ciąży i w okresie laktacji. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt z galaktozemią i alergią na białka mleka krowiego. Żywność dla niemowląt i małych dzieci, w tym produkty bezglutenowe. Charakterystyka żywności bezglutenowej. Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa. Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym i umysłowym, w tym dla sportowców. Środki spożywcze niskosodowe, w tym sole dietetyczne o niskiej zawartości sodu lub bezsodowe. Charakterystyka preparatów wapniowych i witaminowych (wit. D i K) w profilaktyce i leczeniu osteoporozy. Charakterystyka produktów dla diabetyków</p> <p>Ćwiczenia: Charakterystyka i porównanie właściwości produktów wykorzystywanych w redukcji masy. Środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci, w tym preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe. Środki spożywcze zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Wykorzystanie preparatów wapniowych w produktach stosowanych w profilaktyce osteoporozy. Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem pomocy multimedialnych i audiowizualnych. Zajęcia laboratoryjne, umożliwiające samodzielne przygotowanie i ocenę produktów w skali laboratoryjnej z wykorzystaniem substancji bioaktywnych, w tym rozwiązywanie podstawowych problemów technologicznych oraz cena rynkowych preparatów rynkowych specjalnego przeznaczenia i medycznego przeznaczenia oraz materiałów informacyjnych producentów – prace zakończone dyskusją i omówieniem metod rozwiązywania problemów technologicznych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat składu surowcowego i wartości odżywczej oraz technologii otrzymywania produktów dla osób o szczególnym zapotrzebowaniu żywieniowym.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna definicje i kategorie produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_W01	3
	W2	zna zasady racjonalnego żywienia człowieka w profilaktyce wybranych chorób cywilizacyjnych	K_W01, K_W04	2, 2
	W3	ma wiedzę na temat kryteriów oceny jakości produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_W03	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność oszacowania wartości odżywczej produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych	K_U01	2
	U2	posiada umiejętność poprawnego znakowania i formułowania oświadczeń żywieniowych	K_U02, K_U07	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi wysuwać i formułować wnioski z poczynionych obserwacji	K_K01	2

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu oceny jakości i wartości odżywczej oraz zastosowania żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz żywności dla osób o specjalnych wymaganiach klinicznych.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: - na podstawie pisemnego rozwiązania zadania problemowego lub testu (egzamin); Ćwiczenia - na podstawie pisemnych kolokwium z każdego realizowanego w ramach ćwiczeń tematu oraz sprawozdań z wykonywanych badań w ramach indywidualnej i/lub zespołowej pracy studentów
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Kolokwia na zajęciach ćwiczeniowych, egzamin z treści wykładowych, ocena poprawności zadań wykonywanych w trakcie zajęć oraz sprawozdań przygotowanych w ramach pracy zespołowej studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%; Średnia ocena z kolokwium z każdego realizowanego tematu – 30%, średnia ocena ze sprawozdań z realizowanych ćwiczeń – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa; laboratorium
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Aktualne akty prawne dotyczące żywności wzbogacanej, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych. 2. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 3. Materiały Komisji Europejskiej dotyczące żywności dla osób o specyficznych potrzebach żywieniowych http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/special_groups_food/ 4. Shi J., Mazza G.: Functional Foods, CRC PRES. London. 2002. 5. Świdorski F. (red.): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa.2003.	
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:	112 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS