

Tytuł przedmiotu:	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego		
Kierunek:	Żywienie Człowieka i Ocena Żywności		
Tryb studiów:	stacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	3		
Semestr:	letni		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	wtorek		
Godziny:	14-16		
Sala:	aula 4		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	03.03.26	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego – wprowadzenie. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne.	
2	10.03.26	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla kobiet w ciąży i w okresie laktacji.	
3	17.03.26	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – charakterystyka, wymagania, oświadczenia.	
4	24.03.26	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt.	
5	31.03.26	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt z galaktozemią i alergią na białka mleka krowiego.	
6	14.04.26	Żywność dla niemowląt i małych dzieci, w tym produkty bezglutenowe.	
7	21.04.26	Charakterystyka żywności bezglutenowej.	
8	28.04.26	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla osób z kacheksją i w okresie rekonwalescencji oraz w przygotowaniu do i po zabiegach operacyjnych.	
9	05.05.26	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla osób z feniloketoniurią, mukowiscydozą.	
10	12.05.26	Charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym i umysłowym, w tym dla sportowców.	
11	19.05.26	Charakterystyka produktów dla diabetyków.	

12	26.05.26	Charakterystyka preparatów wapniowych i witaminowych (wit. D i K) w profilaktyce i leczeniu osteoporozy.	
13	02.06.26	Środki spożywcze niskosodowe, w tym sole dietetyczne o niskiej zawartości sodu lub bezsodowe.	
14	09.06.26	Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa.	
15	16.06.26	Charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała.	
Ćwiczenia - grupa 1, 2, 3, 4		gr. 1 - tyg.1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h) - godz. 12-14	
Dzień tygodnia:	środa	gr. 2 - tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h) - godz. 8-11	
Godziny:	8-11 i 12-14	gr. 3 - tyg.8-15 (tydz.8x1h, tyg.9-15x2h) - godz. 12-14	
Sala:	1095	gr. 4 - tyg.1-8 (tyg.1-7x2h, tydz.8x1h - godz. 8-11	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.04.26	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Część 1	<i>fartuch</i>
2	11.03.26	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Część 2	<i>fartuch</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>
3	18.03.26	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Wykorzystanie preparatów wapniowych w produktach stosowanych w profilaktyce osteoporozy.	<i>fartuch</i> <i>KOŁOKWIUM 1 (materiały do nauki w zespole na Teams)</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>
4	25.03.26	Środki spożywcze zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe.	<i>fartuch</i>
5	01.04.26	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. Część 1	<i>fartuch</i>
6	15.04.26	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. Część 2	<i>fartuch</i>

7	22.04.26	Charakterystyka i porównanie właściwości produktów wykorzystywanych w redukcji masy.	<i>fartuch</i> <i>KOŁOKWIUM 1 (materiały do nauki w zespole na Teams)</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>
8	29.04.26	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Część 1	<i>fartuch</i>
9	06.05.26	Charakterystyka składu i technologii produkcji żywności bezglutenowej. Część 2	<i>fartuch</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>
10	13.05.26	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego. Wykorzystanie preparatów wapniowych w produktach stosowanych w profilaktyce osteoporozy.	<i>fartuch</i> <i>KOŁOKWIUM 1 (materiały do nauki w zespole na Teams)</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>
11	20.05.26	Środki spożywcze zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe.	<i>fartuch</i>
12	27.05.26	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. Część 1	<i>fartuch</i>
13	03.06.26	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. Część 2	<i>fartuch</i>
14	10.06.26	Charakterystyka i porównanie właściwości produktów wykorzystywanych w redukcji masy.	<i>fartuch</i> <i>KOŁOKWIUM 1 (materiały do nauki w zespole na Teams)</i> <i>ćwiczenie w układzie 45 min + 60 min</i>