



PDW: Związki biologicznie aktywne w żywności

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	niestacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmiot do wyboru
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	nie
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	3
Okres	II

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	75	3
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	35	1,4
Praca własna studenta	40	1,6
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	-	-

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.		12				
	Forma zal.		Z/O				
Konwersatorium	Godz.		23				
	Forma zal.		Z/O				
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.		40				

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studenta naturalnymi związkami występującymi w żywności wykazującymi aktywność biologiczną
C2	przygotowanie studenta do doboru i wykorzystywania odpowiednich substancji w żywieniu

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W03	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu biochemii, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, a także enzymów i hormonów w organizmie człowieka.	Prezentacja na wybrany temat Praca samokształceniowa
Umiejętności – student potrafi		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	Praca samokształceniowa
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	Praca samokształceniowa
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	Praca samokształceniowa
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Praca samokształceniowa
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Praca samokształceniowa
K_U25	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	Praca samokształceniowa
Kompetencje społecznych – Student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania się.	Obserwacja studenta na zajęciach
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii,	Obserwacja studenta na zajęciach

	edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka	
--	--	--

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Wykład informacyjny z dyskusją	<p>Źródła naturalnych związków organicznych</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy aminokwasów, peptydów.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy węglowodanów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych lipidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych steroidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p> <p>Budowa, właściwości, nazewnictwo i metody syntezy wybranych alkaloidów. Występowanie w produktach spożywczych.</p>	Praca samokształceniowa
Konwersatorium		
Dyskusja, prezentacje studentów	<p>Związki biologiczne czynne w żywności</p> <p>Występowanie naturalnych związków organicznych w surowcach spożywczych. Charakterystyka, znaczenie i omówienie poszczególnych grup naturalnych związków organicznych</p>	Prezentacja na wybrany temat
Ćwiczenia		

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z biochemii, chemii, podstaw żywienia człowieka

Literatura

Obowiązkowa:

1. Kołodziejczyk A., Naturalne związki organiczne, wyd. III, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa.
2. Senderski M.E., Zioła, praktyczny poradnik o ziołach i ziołolecznictwie, wyd. III, Wyd. K.E. Liber, Warszawa.
3. Podręcznik chemii organicznej (dowolny).

Uzupełniająca:

1. Dowolne dostępne atlasy ziół.
2. Monografie, podręczniki i inne opracowania dotyczące biochemii i ziół – wg dostępności
3. Strony internetowe o ziołach – wg dostępności
4. Czasopisma naukowe – np. Phytochemistry
5. Lamer-Zarawska E, Kowal-Gierczak B, Niedworok J, Fitoterapia i leki roślinne, PZWL, Warszawa
6. Kudełka W, Kosowska A., Składniki przypraw i ziół przyprawowych determinujące ich funkcjonalne właściwości oraz ich rola w żywieniu człowieka i zapobieganiu chorobom, Zeszyty Naukowe nr 781 Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2008, ss. 83-111