



Żywność specjalna i funkcjonalna

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	p.o. kierownika dr inż. Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan dr Ewa Michota-Katulaska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	II mgr, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	3
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			

wykład (W)	20	
seminarium (S)	30	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Dostarczenie wiedzy z zakresu różnych grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności specjalnej (żywność wygodna, tradycyjna, ekologiczna, GMO, bezglutenowa)
C2	Dostarczenie wiedzy z zakresu wybranych grup żywności funkcjonalnej oraz składników bioaktywnych obecnych naturalnie lub celowo do niej dodawanych
C3	Nabywanie umiejętności ustalania wskazań do wspomagania żywieniowego z wykorzystaniem różnych grup żywności funkcjonalnej
C4	Nabywanie umiejętności ustalania wskazań do wspomagania żywieniowego z wykorzystaniem wybranych grup żywności specjalnej

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
--------------------------	-------------------

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

E_W18	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych
E_W25	Zna najnowsze trendy żywieniowe, potrafi definiować ich wpływ na zdrowie populacji
E_W60	Ma podstawową wiedzę w zakresie różnych grup żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U35	Świadomy obecności grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej. Rozróżnia je, wskazuje na ich cechy charakterystyczne, w tym obecne w żywności funkcjonalnej składniki bioaktywne
-------	---

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy
-------	---

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1/2	Żywność funkcjonalna wprowadzenie, składniki bioaktywne, kategorie żywności	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
3	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne – fitosterole i jej wpływ na organizm człowieka	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
4	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne - błonnik pokarmowy, beta-glukan i jej wpływ na organizm człowieka	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
5	Żywność wpływająca na nastrój i wydajność psychofizyczną. Kawa i jej potencjalne prozdrowotne działanie.	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
6	Żywność specjalna czyli tzw. super foods	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
7	Żywność bezglutenowa	E_W25, E_W60, E_K14
8	Żywność tradycyjna i regionalna	E_W25, E_W60, E_K14
9	Żywność ekologiczna	E_W25, E_W60, E_K14
10	GMO	E_W25, E_W60, E_K14
Seminaria		
1	Żywność funkcjonalna w świetle oświadczeń. Żywność funkcjonalna - jak rozpoznać te produkty.	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
2	Wzbogacanie jako jedna z metod otrzymywania żywności funkcjonalnej – korzyści i zagrożenia związane z jej spożywaniem	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
3	Żywność funkcjonalna w diecie osób starszych	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
4	Żywność funkcjonalna dla kobiet i mężczyzn	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
5	Potencjalne znaczenie produktów bogatych w bioaktywne składniki żywności w prewencji wybranych chorób	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
6	Żywność wpływająca na nastrój i wydajność psychofizyczną	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
7	Żywność specjalna – super foods	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
8	Rynek żywności funkcjonalnej	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
9	Żywność bezglutenowa	E_W25, E_W60, E_K14
10	Żywność tradycyjna/regionalna	E_W25, E_W60, E_K14

6. LITERATURA
Obowiązkowa
<ol style="list-style-type: none"> Świderski F. (red.), Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2020 Czapski J., Górecka D. (red) Żywność prozdrowotna – składniki i technologia, Wyd. UP, Poznań 2015 Grajka W. (red.), Przeciwtłuszczeniaki w żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007

4. Gertig H., Przysławski J., Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
5. Jeznach M. (red.), Stan i perspektywy rozwoju żywności funkcjonalnej, Wyd. SGGW, Warszawa 2003

Uzupełniająca

1. Journal of Functional Foods
2. Gibson G. Functional foods: Concept to Product Woodhead Publishing Limited 2000
3. Przemysł spożywczy 2019-2022
4. Vattem D., Maitin V. Functional foods, nutraceuticals and natural products. Concepts and applications. DEStech Publications 2016

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W18, E_W25, E_W60, E_U35	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów
E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów.	Zdobycie minimum 60% punktów

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich