



## 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	niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27 01-445 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	p.o. kierownika dr inż. Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	dr Magdalena Zegan <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
Osoba odpowiedzialna za sylabus	dr Magdalena Zegan <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I mgr, semestr letni	Liczba punktów ECTS	2
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	10	
seminarium (S)	5	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
<b>Samodzielna praca studenta</b>		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

### 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Dostarczenie wiedzy na temat różnych grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności specjalnej i funkcjonalnej
C2	Dostarczenie wiedzy na temat składników bioaktywnych obecnych naturalnie lub celowo do niej dodawanych
C3	Rozwinięcie umiejętności ustalania wskazania do wspomagania żywieniowego z wykorzystaniem różnych grup żywności funkcjonalnej

### 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	Żywność funkcjonalna	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
2	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne – fitosterole	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
3	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne - błonnik pokarmowy, beta-glukan	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
4	Żywność wpływająca na nastrój i wydajność psychofizyczną (m.in. kawa - kofeina, guarana, inozytol, tauryna, Fe)	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14
Seminaria		
1	Potencjalne znaczenie produktów bogatych w bioaktywne składniki żywności w prewencji wybranych chorób. Żywność funkcjonalna w diecie osób starszych.	E_W18, E_W25, E_W60, E_U35, E_K14

## 6. LITERATURA

### Obowiązkowa

- Świdorski 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.), Przeciwtłuszczenie w żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007
- Gertig H., Przysławski J., Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
- Jeznach M. (red.), Stan i perspektywy rozwoju żywności funkcjonalnej, Wyd. SGGW, Warszawa 2003

### Uzupełniająca

- Journal of Functional Foods
- Gibson G. Functional foods: Concept to Product Woodhead Publishing Limited 2000
- Przemysł spożywczy 2019-2022
- 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, 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.