



## *Żywność specjalna i funkcjonalna.*

<b>1. METRYCZKA</b>	
<b>Rok akademicki</b>	2024/2025
<b>Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>Dyscyplina wiodąca</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Profil studiów</b>	praktyczny
<b>Poziom kształcenia</b>	II stopnia
<b>Forma studiów</b>	niestacjonarne
<b>Typ modułu/przedmiotu</b>	obowiązkowy
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się</b>	zaliczenie
<b>Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące</b>	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27 01-445 Warszawa
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	dr hab. Beata Sińska
<b>Koordinator przedmiotu</b>	dr Magdalena Zegan <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus</b>	dr Magdalena Zegan <a href="mailto:magdalena.zegan@wum.edu.pl">magdalena.zegan@wum.edu.pl</a>
<b>Prowadzący zajęcia</b>	dr Magdalena Zegan, dr Ewa Michota-Katulska

<b>2. INFORMACJE PODSTAWOWE</b>			
<b>Rok i semestr studiów</b>	I mgr, semestr letni	<b>Liczba punktów ECTS</b>	2

*Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów  
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia .....2024 r.)*

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim</b>		
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		

<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>	
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

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	
<b>Numer efektu uczenia się</b>	<b>Efekty w zakresie</b>

**Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:**

E_W17	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych
E_W24	Zna najnowsze trendy żywieniowe, potrafi definiować ich wpływ na zdrowie populacji
E_W56	Ma podstawową wiedzę w zakresie różnych grup żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej

**Umiejętności – Absolwent potrafi:**

E_U34	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
-------	---

<b>5. ZAJĘCIA</b>		
<b>Forma zajęć</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
Wykłady		
1	Żywność funkcjonalna	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
2	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne – fitosterole	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
3	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne - błonnik pokarmowy, beta-glukan	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
4	Żywność bezglutenowa	E_W24, E_W56, E_K14
Seminaria		
1	Potencjalne znaczenie produktów bogatych w bioaktywne składniki żywności w prewencji wybranych chorób. Żywność funkcjonalna w diecie osób starszych.	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14

<b>6. LITERATURA</b>
<b>Obowiązkowa</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Świdorski F. (red.), Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2020</li> <li>Czapski J., Górecka D. (red) Żywność prozdrowotna – składniki i technologia, Wyd. UP, Poznań 2015</li> <li>Grajka W. (red.), Przeciwnutleniacze w żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007</li> <li>Jeznach M. (red.), Stan i perspektywy rozwoju żywności funkcjonalnej, Wyd. SGGW, Warszawa 2003</li> </ol>
<b>Uzupełniająca</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Journal of Functional Foods</li> <li>Gibson G. Functional foods: Concept to Product Woodhead Publishing Limited</li> <li>Przemysł spożywczy 2019-2024</li> <li>Vattem D., Maitin V. Functional foods, nutraceuticals and natural products. Concepts and applications. DEStech Publications 2016</li> </ol>

<b>7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</b>		
<b>Symbol przedmiotowego efektu uczenia się</b>	<b>Sposoby weryfikacji efektu uczenia się</b>	<b>Kryterium zaliczenia</b>
E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów. Zaliczenie testowe obejmujące treści wykładowe i seminaryjne.	Zdobycie minimum 65% punktów

<b>8. INFORMACJE DODATKOWE</b>
<i>(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)</i>

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