



Żywność specjalna i funkcjonalna. N

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2025/2026
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	egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erasma Ciołka 27 01-445 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. Beata Sińska
Koordynator 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-Katulska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I mgr, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	3
-----------------------	-----------------------	---------------------	---

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim		
wykład (W)	10	
seminarium (S)	5	
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	60	

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_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
-------	---

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1	Żywność funkcjonalna wprowadzenie.	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
2	Żywność funkcjonalna wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne i jej wpływ na organizm człowieka w świetle oświadczeń zdrowotnych	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
3	Żywność wpływająca na nastrój i wydajność psychofizyczną. Kawa i jej potencjalne prozdrowotne działanie.	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14
4	Żywność bezglutenowa	E_W24, E_W56, E_K14
Seminaria		
1	Żywność funkcjonalna w świetle oświadczeń. Żywność funkcjonalna - jak rozpoznać te produkty? Znaczenie żywności funkcjonalnej w praktyce klinicznej	E_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14

6. LITERATURA
Obowiązkowa
1. Świderski F. (red.), Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2020 2. Czapski J., Górecka D. (red) Żywność prozdrowotna – składniki i technologia, Wyd. UP, Poznań 2015 3. Grajka W. (red.), Przeciwnutleniacze w żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007
Uzupełniająca
1. Journal of Functional Foods 2. Gibson G. Functional foods: Concept to Product Woodhead Publishing Limited 3. Przemysł spożywczy 2019-2025 4. Vatterm 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_W17, E_W24, E_W56, E_U34, E_K14	Zadania tematyczne realizowane i omawiane w czasie seminariów. Egzamin - test pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru) obejmujący treści wykładowe i seminaryjne.	Zaliczenie - zdobycie minimum 65% punktów

8. INFORMACJE DODATKOWE
<i>Obecność na zajęciach jest obowiązkowa. W przypadku wyłącznie usprawiedliwionej nieobecności należy ją odrobić w formie zadań przydzielonych przez prowadzącego przedmiot.</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