



Żywność specjalna i funkcjonalna

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/2022
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	ogólnoakademicki
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	egzamin

Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27 01-445 Warszawa
--	--

Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. Iwona Traczyk		
Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl		
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	dr Magdalena Zegan magdalena.zegan@wum.edu.pl		
Prowadzący zajęcia	dr Magdalena Zegan		
2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I mgr, semestr zimowy	Liczba punktów ECTS	2 I mgr, semestr zimowy
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		5	
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:		
W1	charakterystykę żywności funkcjonalnej, rolę i potencjalne zastosowanie różnych jej grup	
W2	różne składniki bioaktywne obecne naturalnie lub celowo dodawane do żywności	
W3	wpływ na organizm składników bioaktywnych obecnych w żywności	
Umiejętności — Absolwent potrafi:		
U1	wymienić cechy charakterystyczne, podział żywności funkcjonalnej oraz konsekwencje dla zdrowia związane ze spożywaniem jej wybranych grup	
U2	scharakteryzować żywność wzbogacaną, wymagania związane z jej znakowaniem, korzyści i zagrożenia wynikające z jej spożywania	
U3	rozróżnić i objaśnić rolę składniki bioaktywne obecnych naturalnie lub celowo dodawanych do żywności, określić znaczenie dla zdrowia spożycia konkretnych grup żywności jako efekt obecnych w niej składników	
Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:		
K1	podjęcia decyzji o celowości uzupełnienia diety o wybrane grupy żywności funkcjonalnej adekwatne do grup ludności dla których są przeznaczone	
K2	podjęcia decyzji o celowości uzupełnienia diety o wybrane grupy żywności specjalnej	
5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykłady		
1	Żywność funkcjonalna	W1,W2, W3,U1,K1,K2
2	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne – fitosterole	W1,W2,W3,U1, U2, U3, K1,K2
3	Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana i naturalnie bogata w składniki bioaktywne - błonnik pokarmowy, beta-glukan	W1,W2,W3,U1, U2, U3, K1,K2
4	Żywność wpływająca na nastrój i wydajność psychofizyczną (m.in. kawa - kofeina, guarana, inozytol, tauryna, Fe);	W1,W2,W3,U1, U2, U3, K2
Seminaria		
1	Potencjalne znaczenie produktów bogatych w bioaktywne	W1,W2, W3,U1,U2,U3,K1,K2

	składniki żywności w prewencji wybranych chorób. Żywność funkcjonalna w diecie osób starszych.	
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
1. Świdorski 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. Gertig H., Przystawski J., Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 4. Grajka W. (red.), Przeciwtleniacze w żywności, Wyd. Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007 5. Jeznach M. (red.), Stan i perspektywy rozwoju żywności funkcjonalnej, Wyd. SGGW, Warszawa 2003		
Uzupełniająca		
7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIASIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
W1,W2,W3,U1, U2, U3	Egzamin pisemny (pytania testowe, jednokrotnego wyboru)	Zdobycie minimum 65% punktów
W1,W2,W3,U1, U2, U3, K1,K2	Praca przygotowywana podczas seminarium	Zdobycie minimum 60% punktów
8. INFORMACJE DODATKOWE (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)		