

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023
FORMA STUDIÓW: STACJONARNA

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu

Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia

2. Nazwa kierunku

Dietetyka

3. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

4. Liczba punktów ECTS

3

5. Liczba godzin w semestrze

semestr	w	ćw	lab	prj/zp	pws	prk
IV	15	30				

6. Język wykładowy

polski

7. Wykładowca

Angelika Dadej, dr inż.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

8. Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu podstaw dietetyki, żywienia i fizjologii człowieka

9. Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie studenta z pojęciem żywności funkcjonalnej /naturalnych produktów zawierających składniki funkcjonalne oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego i możliwościami zastosowania jej w żywieniu ludzi zdrowych i chorych

C2 Zdobycie przez studenta umiejętności wykorzystania w praktyce żywności funkcjonalnej/naturalnych produktów zawierających składniki funkcjonalne i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego

C3 Zdobycie przez studenta umiejętności pozyskiwania danych, tworzenia informacji oraz umiejętnego wykorzystania zdobytej wiedzy w celu opracowania rozwiązań dietetycznych dla danego pacjenta

10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych
efektów uczenia się

WIEDZA

EU01 posiada wiedzę na temat żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zna produkty wchodzące do obu grup

K_W04, K_W28

EU02 zna przeznaczenie żywności funkcjonalnej /naturalnych produktów zawierających składniki funkcjonalne oraz produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego, potrafi wskazać jakie zastosowanie mogą mieć w przypadku poszczególnych schorzeń

K_W04, K_W28

UMIEJĘTNOŚCI

EU03 potrafi komponować jadłospisy, zalecenia żywieniowe, ankietę badawczą, receptury potraw dietetycznych z użyciem żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego

K_U05, K_U06,
K_U11, K_U14, K_U16,
K_U18, K_U27

EU04 potrafi dokonać oceny zdrowotności/przeznaczenia dietetycznego produktów żywnościowych i żywności funkcjonalnej	K_U27
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych	K_K03
EU06 wykazuje odpowiedzialność za zdrowie pacjenta i jego odpowiednią edukację	K_K07
EU07 umie pracować w zespole, wykorzystywać różne źródła informacji	K_K09, K_K10
11. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady/ ćwiczenia	
WYKŁADY 1.Charakterystyka, podział i wymagania stawiane żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Substancje bioaktywne w żywnościowych produktach funkcjonalnych i ich biologiczna rola w organizmie człowieka 2. Żywność funkcjonalna na rynku światowym 3. Rola żywności funkcjonalnej wzbogaconej o stanole i sterole roślinne 4. Żywność probiotyczna i prebiotyczna – nowe kierunki stosowania 5. Możliwości zastosowania błonnika pokarmowego do produkcji żywności funkcjonalnej 6. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia 7. Żywność zmniejszając ryzyko chorób cywilizacyjnych 8. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i innych 9. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego ĆWICZENIA 1.Omówienie organizacji i specyfiki zajęć 2. Żywność funkcjonalna dla osób z celiakią. Analiza produktów bezglutenowych zbożowych. Tworzenie receptur potraw dietetycznych dla osób z celiakią 3. Ocena jakości sensorycznej wybranych jogurtów naturalnych dostępnych na rynku polskim 4. Żywność funkcjonalna dla sportowców w opinii klientów specjalistycznych sklepów z żywnością. Tworzenie rankingu popularności, zdrowotności i przeznaczenia dietetycznego żywności funkcjonalnej w aspekcie treningu sportowego 5. Praca z tabelami wartości odżywczej w tworzeniu listy najważniejszych produktów zawierających funkcjonalne składniki odżywcze istotne dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i innych 6.Układanie i analiza jadłospisu jakościowego w oparciu o wybraną żywność funkcjonalną w profilaktyce chorób dietozależnych wraz z uzasadnieniem	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Konsultacje	
2. Analiza tekstów	
3. Praca w grupach zadaniowych	
4. Dyskusja, burza mózgów	
5. Objaśnienie i prezentacja multimedialna	
6. Tabele składu i wartości odżywczej żywności	
7. Zajęcia połączone z degustacją żywności	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Ocena jakości sensorycznej produktu funkcjonalnego – autorska karta oceny	
F2. Jadłospis jakościowy	
F3 Lista produktów spożywczych o znaczeniu funkcjonalnym	
F4. Obserwacja pracy studenta	
F5. Obecność i aktywność na zajęciach	

P1. Egzamin	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	55
2. Nakład pracy studenta	20
suma	75
liczba punktów ECTS	3
15. Literatura	
Literatura podstawowa:	
1. Woźniak T., Nutraceutyki – czym są i jak je bezpiecznie przyjmować. Naturalny sposób na poprawę zdrowia, redukcję stresu i wzmocnienie odporności. Wydawnictwo Vital, Warszawa 2019 2. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2018 3. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2022	
Literatura uzupełniająca:	
1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2018 2. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2021	
16. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się egzaminem.	
<p>Podstawą zaliczenia <u>wykładów</u> jest pozytywna ocena z egzaminu pisemnego składającego się z 5 pytań opisowych/problemowych. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Łącznie maksymalnie student może otrzymać 34 punkty.</p> <p>Punktacja:</p> <p>0-16 punktów - niedostateczny 17-20 punktów - dostateczny 21-24 punktów – dostateczny plus 25-28 punktów - dobry 29-31 punktów – dobry plus 32-34 punktów – bardzo dobry</p> <p><u>Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - uzyskanie pozytywnej oceny ze wszystkich prac zaliczeniowych. - student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja). <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.</p> <p>Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.</p>	
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie	
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji	
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II w Białej Podlaskiej	
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć	
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem	