

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/ 2021

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia

Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia

2. Nazwa jednostki

Wydział Nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki

3. Grupa treści kształcenia

-

4. Typ przedmiotu

do wyboru

5. Poziom studiów

studia pierwszego stopnia

6. Liczba punktów ECTS

3

7. Poziom przedmiotu

podstawowy

8. Rok studiów, semestr

rok II, semestr IV

9. Liczba godzin w semestrze

Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
15	30					

10. Język wykładowy:

polski

11. Wykładowca (wykładowcy)

Angelika Dadej, dr inż.

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza z zakresu podstaw dietetyki, żywienia i fizjologii człowieka

13. 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

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

Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------------	---

WIEDZA

EU01 definiuje pojęcie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zna produkty wchodzące do obu grup	K_W05, K_W31
--	--------------

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_W05, K_W31
---	--------------

UMIEJĘTNOŚCI	
EU03 potrafi komponować jadłospisy, zalecenia żywieniowe, ankietę badawczą, receptury potraw dietetycznych z użyciem żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego	K_U04, K_U05, K_U06, K_U11, K_U14, K_U16, K_U18, K_U28
EU04 potrafi dokonać oceny zdrowotności/przeznaczenia dietetycznego produktów żywnościowych i żywności funkcjonalnej	K_U28
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_K08
EU07 umie pracować w zespole, wykorzystywać różne źródła informacji	K_K10, K_K11
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
- Charakterystyka, podział i wymagania stawiane żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, deklaracje zdrowotne i żywieniowe na etykietach opakowań żywnościowych. - Wpływ żywności funkcjonalnej na zdrowie a jej rozwój - Rola żywności funkcjonalnej wzbogaconej o stanolei sterole roślinne w profilaktyce i leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego - Naturalne produkty zawierające składniki funkcjonalne. Pozytywne oddziaływanie roślin i produktów roślinnych na organizm człowieka. - Żywność probiotyczna (bakterie probiotyczne w żywności) i prebiotyczna – nowe kierunki stosowania - Błonnik pokarmowy - właściwości funkcjonalne i znaczenie żywieniowe. Rynek produktów wysokobłonnikowych. - Substancje fitochemiczne w żywności i ich znaczenie dla zdrowia - Nutraceutyki -składniki biologicznie aktywne w żywności funkcjonalnej - Produkty wzbogacane niezbędnymi nienasyconymi kwasami tłuszczowymi (omega-3, omega-6). Rola kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6 w prewencji chorób - Żywność wzbogacona – korzyści i zagrożenia - Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	
Forma zajęć – ćwiczenia	
- Omówienie organizacji i specyfiki zajęć. Przydzielenie zagadnień tematycznych do samodzielnej pracy. Praca z literaturą przedmiotu. Tworzenie i weryfikacja tematycznej prezentacji multimedialnej. - Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna w zmniejszająca ryzyko wybranych chorób układu krążenia. Film edukacyjny – wpływ komórkowych składników odżywczych na rozwój miażdżycy i nadciśnienia tętniczego. Praca z tabelami wartości odżywczej w tworzeniu listy najważniejszych produktów zawierających funkcjonalne składniki odżywcze usprawniające układ krążenia. - Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna zmniejszającą ryzyko chorób nowotworowych. Układanie i analiza jadłospisu jakościowego zmniejszającą ryzyko chorób nowotworowych z uwzględnieniem naturalnych produktów funkcjonalnych. - Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna dla osób z zaburzeniami metabolizmu i trawienia. Ocena organoleptyczna produktów probiotycznych. - Tworzenie ankiet badających spożycie i znajomość produktów probiotycznych wśród społeczności studenckiej. Ankietyzacja grupy docelowej. Analiza danych ankietowych. Przedstawienie i omówienie wyników badania ankietowego.	

6. Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna dla osób obciążonych stresem. Układanie i analiza jadłospisu jakościowego dla pacjenta obciążonego stresem z uwzględnieniem naturalnych produktów funkcjonalnych
7. Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna hamującą procesy starzenia. Analiza piśmiennictwa naukowego – Żywność funkcjonalna spowalniająca procesy starzenia się organizmu.
8. Żywność funkcjonalna dla sportowców w opinii klientów specjalistycznych sklepów z żywnością – Tworzenie rankingu popularności, zdrowotności i przeznaczenia dietetycznego żywności funkcjonalnej w aspekcie treningu sportowego.
9. Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna dla osób z celiakią. Analiza produktów bezglutenowych zbożowych. Tworzenie receptur potraw dietetycznych dla osób z celiakią.
10. Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: Żywność funkcjonalna dla młodzieży w fazie intensywnego wzrostu. Układanie i analiza jadłospisu jakościowego dla młodzieży z uwzględnieniem żywności funkcjonalnej.
11. Prezentacja pracy własnej na forum grupy w oparciu o literaturę przedmiotu - prezentacja multimedialna: „Super foods” - jedzenie dla zdrowia.

16. Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Konsultacje
2. Analiza tekstów
3. Praca w grupach zadaniowych
4. Dyskusja, burza mózgów
5. Objaśnienie i prezentacja multimedialna
6. Film edukacyjny
7. Tabele składu i wartości odżywczej żywności

17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)

F1. Tematyczna prezentacja multimedialna
F2. Jadłospis jakościowy
F3. Ankieta badawcza/lista produktów spożywczych o znaczeniu funkcjonalnym
F4. Obserwacja pracy studenta
F5. Obecność i aktywność na zajęciach
P1. Kolokwium na zajęciach/ test końcowy

18. Obciążenia pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	51
Przygotowanie się do zajęć	15
Przygotowanie prezentacji multimedialnej/ankiety badawczej/ lista produktów spożywczych o znaczeniu funkcjonalnym/ jadłospisu jakościowego	14
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	10
SUMA	90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

19. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:
1) Woźniak T., Nutraceutyki – czym są i jak je bezpiecznie przyjmować. Naturalny sposób na poprawę zdrowia, redukcję stresu i wzmocnienie odporności. Wyd. Vital 2019
2) Jarosz M., Wierzejska R., Celiakia. PZWL, Warszawa 2014
3) Gerting H., Przysławski J., Bromatologia zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL, Warszawa 2019
4) Świdorski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. PWN, Warszawa 2020
5) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Główne składniki żywności. PWN, Warszawa 2017

6) Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. PWN, Warszawa 2017

7) Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2012

Literatura uzupełniająca:

1) Aktualne publikacje dotyczące zagadnień związanych z dietetyką, dietoterapią, żywieniem człowieka, żywnością funkcjonalną, fizjologią człowieka, fitoterapią i farmakognozją.

20. Formy oceny – szczegóły

Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną.

Podstawą zaliczenia wykładów jest:

- pozytywna ocena z kolokwium końcowego. Test (pytania zamknięte/otwarte), czas trwania 30 min, 30 pytań. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Punktacja - maksymalnie można uzyskać 30 pkt., minimalnie na ocenę pozytywną 15 pkt. Za udzielenie prawidłowej odpowiedzi można uzyskać 1 pkt.

0 – 14 pkt - niedostateczny (2,0)

15,0-18,0 pkt - dostateczny (3,0)

19,0 – 22,0 pkt - dostateczny plus (3,5)

23,0-25,0 pkt - dobry (4,0)

26,0- 28,0 pkt - dobry plus (4,5)

29,0-30,0 pkt- bardzo dobry (5,0)

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:

- uzyskanie pozytywnej oceny ze wszystkich prac zaliczeniowych.

- student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja).

Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

Kryteria oceny efektów kształcenia

w zakresie wiedzy - pisemny test – sprawdzian wiedzy;

w zakresie umiejętności - kontrola ustna w czasie zajęć, interpretacja sytuacji podczas pracy w grupach;

w zakresie kompetencji społecznych - samoocena, ocena grupy, obserwacja studenta podczas zajęć, ocena grupy.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**