

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

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

1. 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 Zdobyć przez studenta umiejętności wykorzystania w praktyce żywności funkcjonalnej/naturalnych produktów zawierających składniki funkcjonalne i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego

C3 Zdobyć 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 definiuje pojęcie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zna produkty wchodzące do obu grup	K_W04, K_W29
--	--------------

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_W29
---	--------------

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	K_U27
---	-------

produktów żywnościowych i żywności funkcjonalnej	
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
11. Treści programowe	
Forma zajęć – wykłady/ ćwiczenia	
Wykłady 1. Charakterystyka, podział i wymagania stawiane żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego 2. Substancje bioaktywne w żywnościowych produktach funkcjonalnych i ich biologiczna rola w organizmie człowieka 3. Rola żywności funkcjonalnej wzbogaconej o stanole i sterole roślinne w profilaktyce i leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego 4. Żywność probiotyczna i prebiotyczna – nowe kierunki stosowania 5. Możliwości zastosowania błonnika pokarmowego do produkcji żywności funkcjonalnej 6. Żywność funkcjonalna w profilaktyce i leczeniu otyłości 7. Żywność funkcjonalna hamująca procesy starzenia 8. Żywność funkcjonalna dla osób obciążonych stresem 9. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Ćwiczenia 1. Omówienie organizacji i specyfiki zajęć. Przydzielenie zagadnień tematycznych do samodzielnej pracy. Praca z literaturą przedmiotu. 2. Prezentacja multimedialna: „Super foods” - jedzenie dla zdrowia. Substancje bioaktywne w produktach i ich biologiczna rola w organizmie człowieka. 3. 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 na forum grupy. 4. Analiza organoleptyczna produktów probiotycznych metodą punktową opracowane na podstawie norm. 5. Żywność funkcjonalna dla osób z celiakią. Analiza produktów bezglutenowych zbożowych. Tworzenie receptur potraw dietetycznych dla osób z celiakią. 6. Układanie i analiza jadłospisu jakościowego dla pacjenta obciążonego stresem/hamującego proces starzenia/pacjenta z otyłością z uwzględnieniem produktów funkcjonalnych. Analiza piśmiennictwa naukowego. Prezentacja pracy na forum grupy.	
12. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Konsultacje	
2. Analiza tekstów	
3. Praca w grupach zadaniowych	
4. Dyskusja, burza mózgów	
5. Objasnienie i prezentacja multimedialna	
6. Film edukacyjny	
7. Tabele składu i wartości odżywczej żywności	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1.Tematyczna prezentacja multimedialna	

F2. Jadłospis jakościowy	
F3. Lista produktów spożywczych o znaczeniu funkcjonalnym	
F4. Receptury potraw dietetycznych	
F5. Karta oceny produktów	
F6. Obserwacja pracy studenta	
F7. Obecność i aktywność na zajęciach	
P1. Kolokwium końcowe	
14. Obciążenie pracą studenta	
Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	51
2. Nakład pracy studenta	24
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. Wyd. Vital, Białystok 2019	
2. Świderski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2018	
3. Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia Żywności. Główne składniki żywności. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2021	
Sikorski Z., Staroszczyk H., Chemia żywności. Biologiczne właściwości składników żywności. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2021	
4. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020	
Literatura uzupełniająca:	
1. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022	
2. Peckenpaugh NJ., Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Edra Urban & Partner, Wrocław 2021	
16. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się egzaminem.	
Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:	
- uzyskanie pozytywnej oceny ze wszystkich prac zaliczeniowych.	
- student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja).	
Wykłady kończą się egzaminem.	
Podstawą zaliczenia wykładów jest:	
- pozytywna ocena z kolokwium końcowego. Czas trwania 45 min, 5 pytań opisowych. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Punktacja - maksymalnie można uzyskać 34 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 17 pkt.	
0 – 16 pkt - niedostateczny (2,0)	
17 – 20 pkt - dostateczny (3,0)	
21 – 24 pkt - dostateczny plus (3,5)	
25– 28 pkt - dobry (4,0)	
29– 32 pkt - dobry plus (4,5)	
33 - 34 pkt- bardzo dobry (5,0)	
Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	

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