

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2023/2024**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 1-2. 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 3. Żywność funkcjonalna na rynku światowym 4. Rola żywności funkcjonalnej wzbogaconej o stanole i sterole roślinne 5-6. Żywność probiotyczna i prebiotyczna – nowe kierunki stosowania 7-8. Możliwości zastosowania błonnika pokarmowego do produkcji żywności funkcjonalnej 9. Żywność dla sportowców i ludzi o aktywnym trybie życia 10. Żywność zmniejszając ryzyko chorób cywilizacyjnych 11-12. Żywność dla osób w specyficznych stanach fizjologicznych i innych 13-14. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 15. Powtórzenie materiału i podsumowanie zajęć ĆWICZENIA 1-2. Omówienie organizacji i specyfiki zajęć 3-8. Żywność funkcjonalna dla osób z celiakią. Analiza produktów bezglutenowych zbożowych. Tworzenie receptur potraw dietetycznych dla osób z celiakią 9-10. Ocena jakości sensorycznej wybranych jogurtów naturalnych dostępnych na rynku polskim 11-16. Żywność funkcjonalna dla sportowców w opinii klientów specjalistycznych sklepów z żywnością. Tworzenie rankingu popularności, zdrowotności i przeznaczenia dietetycznego żywności funkcjonalnej w aspekcie treningu sportowego 17-28. Analiza studium przypadku osób w specyficznych stanach fizjologicznych i innych. Układanie jadłospisów jakościowych w oparciu o wybraną żywność funkcjonalną wraz uzasadnieniem 29-30. Podsumowanie zajęć	
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 oceną sensoryczną żywności	
13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe)	
F1. Ocena jakości sensorycznej produktu funkcjonalnego – autorska karta oceny	
F2. Wywiad żywieniowy i jadłospis jakościowy	
F3 Receptury potraw dietetycznych	
F4 Sprawozdanie	
F5. Obserwacja pracy studenta	
F6. Obecność i aktywność na zajęciach	
P1. Egzamin	
14. Obciążenie pracą studenta	

Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	51
2. Nakład pracy studenta	75
suma	126
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 2019	
2. Świdorski F., Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. PWN, Warszawa 2018	
3. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa 2022	
Literatura uzupełniająca:	
1. Kunachowicz H., Przygoda B., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2018	
16. Formy oceny – szczegóły	
Przedmiot kończy się egzaminem.	
Podstawą zaliczenia wykładów 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.	
Oceny: niedostateczny (0-16 punktów); dostateczny (17-20 punktów); dostateczny plus (21-24 punktów); dobry (25-28 punktów); dobry plus (29-31 punktów); bardzo dobry (32-34 punktów).	
<u>Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest:</u>	
- uzyskanie pozytywnej oceny ze wszystkich prac zaliczeniowych.	
- student może uzyskać oceny cząstkowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć, dyskusja).	
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.	
Ocenę końcową z przedmiotu stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	
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	