|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć:  | **Żywność funkcjonalna** | **ECTS** | **1,0** |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Functional foods |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | Biotechnologia |
|  |  |
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów: | II |
| Forma studiów:  | [x]  stacjonarne[ ]  niestacjonarne | Status zajęć: | [ ]  podstawowe[x]  kierunkowe | [ ]  obowiązkowe [x]  do wyboru | Numer semestru: …I…….. | [ ]  semestr zimowy[x]  semestr letni  |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | 2020/2021 | Numer katalogowy: | **OGR\_BT-2S-1L-15\_10** |
|  |
| Koordynator zajęć: | prof. dr hab. Krzysztof Krygier |
| Prowadzący zajęcia: | prof. dr hab. Krzysztof Krygier, dr inż. Anna Florowska, dr Katarzyna Ratusz |
| Jednostka realizująca: | Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności |
| Jednostka zlecająca: | Wydział Ogrodnictwa i Biotechnologii |
| Założenia, cele i opis zajęć: | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tzw. żywnością funkcjonalną (prozdrowotną)**Wykłady.**  Rola odpowiedniej diety na zdrowie człowieka. Zalecenia żywieniowe w Polsce i n a świecie. Piramidy zdrowia. Definicje żywności funkcjonalnej w najszerszym rozumieniu tego określenia: żywność funkcjonalna wg idei powstałej w Japonii, europejskie i polskie rozumienie tego określenia, inna żywność o podobnym, prozdrowotnym charakterze: żywność wzbogacana, żywność specjalnego przeznaczenia zdrowotnego, tzw. „zdrowa żywność”, suplementy diety i inne. Żywność funkcjonalna ukierunkowana na zmniejszanie ryzyka poszczególnych chorób: układu krążenia, nadciśnienia, nadwagi i otyłości, nowotworów, osteoporozy, cukrzycy itp. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w Unii Europejskiej Rola Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | wykład ………………………………………………………………………; liczba godzin ..15.....;  |
| Metody dydaktyczne: | Wykład,możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | Chemia |
| Efekty uczenia się: | Wiedza:W1 Student zna podstawowe wymagania odnośnie prawidłowej diety. W2 student zna i rozumie pojęcie żywności funkcjonalnej w najszerszym rozumieniu tego słowaW3 Student zna inne grupy żywności o prozdrowotnym oddziaływaniu: żywność wzbogacona, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, tzw. „zdrowej żywności i inne | Umiejętności:U1 student potrafi praktycznie wykorzystać wiedzę w zakresie przygotowania produktów funkcjonalnychU2 student potrafi zaprojektować dietę z udziałem żywności funkcjonalnej | Kompetencje:K1 student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności  |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | W1-3, U1-2, K1 - egzamin pisemny, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | Egzamin pisemny, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych |
| Elementy i wagi mające wpływna ocenę końcową: | Na ocenę efektów kształcenia składa się: 1 - ocena z egzaminu pisemnego, Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie min. 51% (51) punktów |
| Miejsce realizacji zajęć: | sala wykładowa |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:1. Krygier K. Żywność funkcjonalna – co to dzis oznacza? Przemysł Spożywczy 2011/52. Świderski F. (red.) Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT Warszawa, 20093. Krygier K., Florowska A. Żywność funkcjonalna obecnie i w przyszłości. Przemysł Spożywczy 2008/54. Sosińska E., Terlicka K., Krygier K. Żywność funkcjonalna w opinii polskich i belgijskich konsumentów. PrzemysłSpożywczy 2006/105. Marciniak-Łukasik K., Krygier K. Charakterystyka kwasów omega-3 i ich zastosowanie w żywności funkcjonalnej.Przemysł Spożywczy 2004/126. Górecka A., Krygier K. Zamienniki tłuszczu w produkcji żywności o obniżonej wartości energetycznej. PrzemysłSpożywczy 2004/57. Krygier K. Żywność funkcjonalna – żywność XXI wieku. Przemysł Spożywczy 2002/4 |
| UWAGI |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **26 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **0,5 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza -  | W1 Student zna podstawowe wymagania odnośnie prawidłowej diety. W2 Student zna i rozumie pojęcie żywności funkcjonalnej w najszerszym rozumieniu tego słowaW3 Student zna inne grupy żywności o prozdrowotnym oddziaływaniu: żywność wzbogacona, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, tzw. „zdrowej żywności i inne | K\_W08K\_W14 | 23 |
| Umiejętności -  | U1 Student potrafi praktycznie wykorzystać wiedzę w zakresie przygotowania produktów funkcjonalnychU2 Student potrafi zaprojektować dietę z udziałem żywności funkcjonalnej | K\_U01 K\_U03K\_U04K\_U20 | 3231 |
| Kompetencje -  | K1 Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności | K\_K01 K\_K08 | 12 |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,