|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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: | stacjonarne  niestacjonarne | Status zajęć: | podstawowe  kierunkowe | obowiązkowe  do wyboru | | Numer semestru: …I…….. | | | semestr zimowy  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 słowa  W3 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 funkcjonalnych  U2 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 wpływ  na 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 2011/5  2. Świderski F. (red.) Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT Warszawa, 2009  3. Krygier K., Florowska A. Żywność funkcjonalna obecnie i w przyszłości. Przemysł Spożywczy 2008/5  4. Sosińska E., Terlicka K., Krygier K. Żywność funkcjonalna w opinii polskich i belgijskich konsumentów. Przemysł  Spożywczy 2006/10  5. Marciniak-Łukasik K., Krygier K. Charakterystyka kwasów omega-3 i ich zastosowanie w żywności funkcjonalnej.  Przemysł Spożywczy 2004/12  6. Górecka A., Krygier K. Zamienniki tłuszczu w produkcji żywności o obniżonej wartości energetycznej. Przemysł  Spożywczy 2004/5  7. 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 słowa  W3 Student zna inne grupy żywności o prozdrowotnym oddziaływaniu: żywność wzbogacona, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, tzw. „zdrowej żywności i inne | K\_W08  K\_W14 | 2  3 |
| Umiejętności - | U1 Student potrafi praktycznie wykorzystać wiedzę w zakresie przygotowania produktów funkcjonalnych  U2 Student potrafi zaprojektować dietę z udziałem żywności funkcjonalnej | K\_U01  K\_U03  K\_U04  K\_U20 | 3  2  3  1 |
| Kompetencje - | K1 Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności | K\_K01  K\_K08 | 1  2 |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,