

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność funkcjonalna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Functional foods		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Biotechnologia		

Język wykładowy:	jęz. polski	Poziom studiów: II	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe
		<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: I <input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	BBT_BT-2S-1L-13_10

Koordynator zajęć:	prof. dr hab. Krzysztof Krygier			
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Krzysztof Krygier, dr inż. Anna Florowska, dr Katarzyna Ratusz			
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 na 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:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	Student zna podstawowe wymagania odnośnie prawidłowej diety	K_W08 K_W14	2 3
	W2	Student zna i rozumie pojęcie żywności funkcjonalnej w najszerszym rozumieniu tego słowa		
	W3	Student zna inne grupy żywności o prozdrowotnym oddziaływaniu: żywność wzbogacana, specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety, tzw. „zdrowej żywności i inne		
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	Student potrafi praktycznie wykorzystać wiedzę w zakresie przygotowania produktów funkcjonalnych	K_U01 K_U03 K_U04 K_U20	3 2 3 1
	U2	Student potrafi zaprojektować dietę z udziałem żywności funkcjonalnej		
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Student ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności	K_K01 K_K08	1 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tzw. żywnością funkcjonalną (prozdrowotną) Wykłady. Rola odpowiedniej diety na zdrowie człowieka. Zalecenia żywieniowe w Polsce i na 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			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1-3, U1-2, K1 - egzamin pisemny, możliwość wykorzystywania kształcenia na odległość w przypadkach koniecznych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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 dziś oznacza? Przemysł Spożywczy 2011/5				
2. Świdzki 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-Lukasik 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

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy.

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:	0,6 ECTS