

## Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_ uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_30 N 2018-19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność funkcjonalna Functional food	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	5	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Jakubczyk	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W01	zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności
	DI_W02	posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności
	DI_U03	Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych
	DI_U09	Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym
	DI_U20	Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu
	DI_K01	Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim
	DI_K04	Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety
	DI_K05	Ma świadomość potrzeby

		naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</i> <i>W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne</i> <i>U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania</i> <i>U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny</i> <i>U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny</i> <i>K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera</i> <i>K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</i> <i>K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach</i> <i>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	10% udział oceny z ćwiczeń 90% udział oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Definicja i podział żywności funkcjonalnej. Aktywność fizjologiczna składników żywności. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Żywność funkcjonalna w żywieniu ludzi zdrowych i chorych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015</li> <li>- Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009</li> <li>- Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007</li> <li>- żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015</li> <li>- Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa</li> <li>- Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa</li> <li>- Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa</li> <li>- Gawęcki J., Libudzisz Z. (red),. Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu.</li> </ul> Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja
---	---

Data.....Podpis.....