



SYLABUS PRZEDMIOTU NR 30A NST

Nazwa przedmiotu język polski/angielski:	Żywność funkcjonalna/ Functional food		ECTS	3
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka			
Koordynator przedmiotu:	Prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska			
Status przedmiotu:	Fakultet zawodowy	Rok 3 semestr 6	niestacjonarne	
Cel przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat produktów funkcjonalnych w żywieniu człowieka a także umiejętności planowania nowych wyrobów funkcjonalnych			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład/ćwiczenia; liczba godzin 30/0			
Metody dydaktyczne:	Wykład interaktywny połączony z dyskusją i projektem studenckim			
Pełny opis przedmiotu:	Omówienie definicji żywności funkcjonalnej. Rodzaje, grupy produktów funkcjonalnych. Produkty funkcjonalne w żywieniu ludzi zdrowych i chorych. Produkty specjalnego zastosowania żywieniowego. Aspekty prawne, perspektywy i kierunki rozwoju produkcji żywności funkcjonalnej. Indywidualny projekt studencki.			
Przedmioty wprowadzające:	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności			
Efekty kształcenia:	01_W– ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej 02_W– wykazuje znajomość podstawowych metod oceny jakości i bezpieczeństwa żywności funkcjonalnej 03_U– dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności funkcjonalnej	04_K – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności funkcjonalnej wysokiej jakości		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwia lub egzamin ustny – efekt 01W, 02W; indywidualny projekt studenta – efekt 02W, 03U, 04K;			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	test egzaminacyjny, lista obecności na zajęciach			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena projektu studenckiego – 45%, ocena aktywności na wykładzie – 15%, egzamin testowy – 40%			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ : 1. Kołożyn-Krajewska D.(red), 2013, Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna Pod. red. Świderskiego F., WNT, Warszawa 2003			
UWAGI:				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	
Udział w wykładach/ ćwiczeniach: liczba godzin - 30 Przygotowanie do zajęć: liczba godzin - 7 Przygotowanie do zaliczeń/egzaminu: liczba godzin - 20 Przygotowanie projektów, prac, sprawozdań itp.: liczba godzin - 20 Obecność na egzaminie: liczba godzin - 2 Udział w konsultacjach: liczba godzin - 5	84 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	Razem liczba godzin. 35 1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	Razem liczba godzin. 20 0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01W	ma podstawową wiedzę na temat żywności funkcjonalnej	W01
02W	wykazuje znajomość podstawowych metod oceny jakości i bezpieczeństwa żywności funkcjonalnej	W02, W05
03U	dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności funkcjonalnej	U01
04K	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności funkcjonalnej wysokiej jakości	K04

