

|   |  |
|---|--|
| M uu_uu   | BC1n_061   |
| Kierunek lub kierunki studiów                               | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności   |
| Nazwa modułu kształcenia                                    | Żywność funkcjonalna<br>Functional food  |
| Język wykładowy   | polski   |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)        | Przedmiot fakultatywny   |
| Poziom modułu kształcenia                                   | I  |
| Rok studiów dla kierunku                                    | IV   |
| Semestr dla kierunku  | 8  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 3<br>0,88/2,12   |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy     | Prof. dr hab. Joanna Barłowska   |
| Jednostka oferująca przedmiot                               | Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych   |
| Cel modułu  | Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej i znaczeniu jej w zapewnieniu zdrowia oraz dobrej kondycji i samopoczucia człowieka. Studenci zapoznają się poszczególnymi produktami żywnościowymi pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz substancjami w nich występującymi o charakterze biologicznie czynnym (korzystnie wpływającymi na zdrowie człowieka). Zapoznają się również z metodami oznaczania niektórych składników bioaktywnych żywności. |
| Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.      | W ramach przedmiotu zostaną omówione podstawowe pojęcia związane z żywnością funkcjonalną, metody jej wytwarzania oraz produkty pochodzenia zwierzęcego (mleko i jego przetwory, mięso różnych gatunków zwierząt gospodarskich, ryby, jaja i produkty pszczele) i roślinnego (zboża, warzywa, owoce i oleje) jako źródło substancji biologicznie czynnych. Przedstawione również zostanie oddziaływanie tych substancji na organizm człowieka.   |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe               | Literatura naukowa z zakresu żywności funkcjonalnej i substancji biologicznie czynnych w żywności  |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne              | Wykład multimedialny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja  |