

M uu_uu	BC1s_063
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Żywność funkcjonalna Functional food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 1,52/1,48
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