

Nazwa zajęć:	Napoje alkoholowe w życiu człowieka	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Alcoholic beverage and human being		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-02Z-12-01

Koordynator zajęć:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat różnych aspektów takich jak właściwości fizyczne, chemiczne, biologiczne napojów alkoholowych tj. piwa wódki i wina. W ramach przedmiotu omawiane są oddziaływania etanolu z organizmem ludzkim, efekty tego oddziaływania, metody kontroli zawartości etanolu w organizmie oraz metody produkcji napojów alkoholowych, Metabolizm etanolu, wpływ etanolu i produktów jego przemiany na zachowanie i prawidłowe funkcjonowanie organizmu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład (15 godzin)		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw chemii organicznej i nieorganicznej		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 zna właściwości chemiczne i fizyczne etanolu, w tym przemiany jakim etanol zawarty w napojach alkoholowych ulega w organizmie ludzkim (dystrybucja, metabolizm, wydalanie) oraz oddziaływanie etanolu z różnymi narządami w organizmie</p> <p>W2 rozumie jak produkuje się napoje alkoholowe (piwo, wino, wódka), jak kontroluje się zawartość etanolu w organizmie człowieka, dlaczego i w jaki sposób napoje alkoholowe są spożywane przez ludzi oraz jakie to ma znaczenie dla zdrowia i gospodarki</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi pracować samodzielnie i w zespole</p>	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian pisemny w formie testu wyboru oraz pytań otwartych, wypowiedzi ustne podczas zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Forma pisemna test		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prace domowe 3 x 2 pkt (23%) Egzamin pisemny 20 pkt (77 %)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne SGGW		
Literatura:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Svatopluk Henke, Pavel Kadlec, Zdenek Bubnik. (2010) Physico-chemical properties of ethanol – Compilation of existing data. J. Food Eng. 99, 497–504.</li> <li>2. S. Seidl, U. Jensen, A. Alt. (2000) The calculation of blood ethanol concentrations in males and females. Int. J. Legal Med. 114 :71–77.</li> <li>3. Daya I. Perkins, James R. Trudell, Daniel K. Crawford, Ronald L. Alkana, Daryl L. Davies. (2010) Molecular targets and mechanisms for ethanol action in glycine receptors. Pharmacology &amp; Therapeutics 127, 53–65.</li> <li>4. M. Palma, C.G. Barroso, (2002) Application of FT-IR spectroscopy to the characterization and classification of wines, brandies and other distilled drinks. Talanta,</li> </ol>			

58, 265–271.

5. Klas Linderborg, Mikko Salaspuro, Satu Väkeväinen (2011) A single sip of a strong alcoholic beverage causes exposure to carcinogenic concentrations of acetaldehyde in the oral cavity Food and Chemical Toxicology 49, 2103–2106.

6. José Carlos Baffa Júnior, Regina Célia Santos Mendonça, Joesse Maria de Assis Teixeira Kluge Pereira, José Antonio Marques Pereira, Nilda de Fátima Ferreira Soares (2011) Ethyl-carbamate determination by gas chromatography–mass spectrometry at different stages of production of a traditional Brazilian spirit. Food Chemistry 129, 1383–1387.

7. Dirk W. Lachenmeier (2007) Rapid quality control of spirit drinks and beer using multivariate data analysis of Fourier transform infrared spectra Food Chemistry 101, 825–832.

8. Flavio D. Fuchsa, Lloyd E. (2007) Chamblessb Is the cardioprotective effect of alcohol real? Alcohol 41, 399-402.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), liczba godzin 15

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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:	<b>50 h</b>
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 - zna właściwości chemiczne i fizyczne etanolu, w tym przemiany jakim etanol zawarty w napojach alkoholowych ulega w organizmie ludzkim (dystrybucja, metabolizm, wydalanie) oraz oddziaływanie etanolu z różnymi narządami w organizmie	TZ2_KW05	2
Wiedza – W2	W2 - rozumie jak produkuje się napoje alkoholowe (piwo, wino, wódka), jak kontroluje się zawartość etanolu w organizmie człowieka, wie dlaczego i w jaki sposób napoje alkoholowe są spożywane przez ludzi oraz jakie to ma znaczenie dla zdrowia i gospodarki	TZ2_KW02	2
Umiejętności – U1	U1 - potrafi pracować samodzielnie i w zespole	TZ2_KU02	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Napoje alkoholowe w życiu człowieka	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Alcoholic beverage and human being		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: II stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-02L-12-9

Koordynator zajęć:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Piotr Koczoń		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat różnych aspektów takich jak właściwości fizyczne, chemiczne, biologiczne napojów alkoholowych tj. piwa wódki i wina. W ramach przedmiotu omawiane są oddziaływania etanolu z organizmem ludzkim, efekty tego oddziaływania, metody kontroli zawartości etanolu w organizmie oraz metody produkcji napojów alkoholowych, Metabolizm etanolu, wpływ etanolu i produktów jego przemiany na zachowanie i prawidłowe funkcjonowanie organizmu.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład (10 godzin)		
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, prezentacja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw chemii organicznej i nieorganicznej		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 zna właściwości chemiczne i fizyczne etanolu, w tym przemiany jakim etanol zawarty w napojach alkoholowych ulega w organizmie ludzkim (dystrybucja, metabolizm, wydalanie) oraz oddziaływanie etanolu z różnymi narządami w organizmie</p> <p>W2 rozumie jak produkuje się napoje alkoholowe (piwo, wino, wódka), jak kontroluje się zawartość etanolu w organizmie człowieka, dlaczego i w jaki sposób napoje alkoholowe są spożywane przez ludzi oraz jakie to ma znaczenie dla zdrowia i gospodarki</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - potrafi pracować samodzielnie i w zespole</p>	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian pisemny w formie testu wyboru oraz pytań otwartych, wypowiedzi ustne podczas zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Forma pisemna test		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Prace domowe 3 x 2 pkt (23%) Egzamin pisemny 20 pkt (77 %)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale dydaktyczne SGGW		
Literatura:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Svatopluk Henke, Pavel Kadlec, Zdenek Bubnik. (2010) Physico-chemical properties of ethanol – Compilation of existing data. J. Food Eng. 99, 497–504.</li> <li>2. S. Seidl, U. Jensen, A. Alt. (2000) The calculation of blood ethanol concentrations in males and females. Int. J. Legal Med. 114 :71–77.</li> <li>3. Daya I. Perkins, James R. Trudell, Daniel K. Crawford, Ronald L. Alkana, Daryl L. Davies. (2010) Molecular targets and mechanisms for ethanol action in glycine receptors. Pharmacology &amp; Therapeutics 127, 53–65.</li> <li>4. M. Palma, C.G. Barroso, (2002) Application of FT-IR spectroscopy to the characterization and classification of wines, brandies and other distilled drinks. Talanta,</li> </ol>			

58, 265–271.

5. Klas Linderborg, Mikko Salaspuro, Satu Väkeväinen (2011) A single sip of a strong alcoholic beverage causes exposure to carcinogenic concentrations of acetaldehyde in the oral cavity Food and Chemical Toxicology 49, 2103–2106.

6. José Carlos Baffa Júnior, Regina Célia Santos Mendonça, Joesse Maria de Assis Teixeira Kluge Pereira, José Antonio Marques Pereira, Nilda de Fátima Ferreira Soares (2011) Ethyl-carbamate determination by gas chromatography–mass spectrometry at different stages of production of a traditional Brazilian spirit. Food Chemistry 129, 1383–1387.

7. Dirk W. Lachenmeier (2007) Rapid quality control of spirit drinks and beer using multivariate data analysis of Fourier transform infrared spectra Food Chemistry 101, 825–832.

8. Flavio D. Fuchsa, Lloyd E. (2007) Chamblessb Is the cardioprotective effect of alcohol real? Alcohol 41, 399-402.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), liczba godzin 15

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/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:	<b>50 h</b>
łącna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 - zna właściwości chemiczne i fizyczne etanolu, w tym przemiany jakim etanol zawarty w napojach alkoholowych ulega w organizmie ludzkim (dystrybucja, metabolizm, wydalanie) oraz oddziaływanie etanolu z różnymi narządami w organizmie	TZ2_KW05	2
Wiedza – W2	W2 - rozumie jak produkuje się napoje alkoholowe (piwo, wino, wódka), jak kontroluje się zawartość etanolu w organizmie człowieka, wie dlaczego i w jaki sposób napoje alkoholowe są spożywane przez ludzi oraz jakie to ma znaczenie dla zdrowia i gospodarki	TZ2_KW02	2
Umiejętności – U1	U1 - potrafi pracować samodzielnie i w zespole	TZ2_KU02	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,