

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Tłuszcze w technologii żywności			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Lipids in food technology				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienia				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Katarzyna Ratusz				
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Krzysztof Krygier, dr hab. Małgorzata Wroniak, dr hab. Anna Żbikowska, dr inż. Magdalena Maszewska, dr inż. Katarzyna Ratusz				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z rolą żywieniową, funkcjami w organizmie oraz aspektami technologicznymi i wykorzystaniem w przemyśle spożywczym tłuszczów.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, studium przypadku				
Pełny opis przedmiotu:	Rozszerzone zagadnienia z chemii tłuszczów. Pożądane i niekorzystne przemiany tłuszczów. Tłuszcze pożywienia i lipidy ustrojowe – trawienie, metabolizm, rola w organizmie. Znaczenie tłuszczów w profilaktyce i przebiegu wybranych chorób dietozależnych. Wybrane surowce tłuszczowe w przemyśle spożywczym. Technologiczne znaczenie tłuszczów, rola w kształtowaniu cech funkcjonalnych i sensorycznych żywności. Znaczenie technologiczne i żywieniowe tłuszczów przetworzonych i produktów spożywczych zawierających je.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Kierunkowe Technologie Żywności, Chemia Żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien znać podstawowe procesy i technologie stosowane w produkcji żywności.				
Efekty kształcenia:	01- student zna i rozumie rolę lipidów w funkcjonowaniu organizmu człowieka i profilaktyce chorób dietozależnych 02- student rozumie zależność między cechami tłuszczów a ich właściwościami żywieniowymi i wykorzystaniem technologicznym 03 - student potrafi zaproponować technologię przetwarzania tłuszczu w zależności od oczekiwanego efektu		04- student zna wartość wybranych surowców tłuszczowych, potrafi wskazać ich potencjalne wykorzystanie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 0,1-0,4: egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Czasopisma: European Journal of Lipid Science and Technology, Journal of the American Oil Chemists' Society, Rośliny Oleiste, od 2005r., Nwokolo E., Smartt J. (eds) - Food and Feed from Legumes and Oilseeds, 1996, ISBN: 978-1-4613-0433-3 (Online)					

Praca zbiorowa (red. K. Krygier) - Współczesna margaryna. Aspekty technologiczne i żywieniowe - 2010, WNT
UWAGI: Dodaj tekst

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	student zna i rozumie rolę lipidów w funkcjonowaniu organizmu człowieka i profilaktyce chorób dietozależnych	K_W01, K_W02, K_W03,
02	student rozumie zależności między cechami tłuszczów a ich właściwościami żywieniowymi i wykorzystaniem technologicznym	K_W04, K_W06, K_W07,
03	student potrafi zaproponować technologię przetwarzania tłuszczu w zależności od oczekiwanego efektu	K_U03, K_U11, K_U16
04	zna wartość wybranych surowców tłuszczowych, potrafi wskazać ich potencjalne wykorzystanie	K_W04, K_W05, K_U10