

Nazwa zajęć:	Pozytywne i negatywne składniki żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Positive and negative food substances		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 2 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: 3	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-S-03L-19-07

Koordynator zajęć:	Dr hab Dorota Derewiaka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów na temat wpływu wybranych składników żywności pochodzących ze źródeł roślinnych, zwierzęcych i morskich na jakość produktów spożywczych i zdrowie ludzi. Ponadto celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z definicją probiotyków, prebiotyków i symbiotycznych oraz poszerzenie wiedzy o naturalnych konserwantach stosowanych w żywności.</p> <p>Tematyka wykładów: Naturalne składniki można wykorzystać do poprawy bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych. Charakterystyka wybranych składników żywności, które mogą być niebezpieczne dla zdrowia ludzi (naturalne toksyny zacieru, alergeny). Obecność mikroorganizmów, prebiotyków i symbiotycznych w produkcji żywności wpływa nie tylko na jakość żywności, ale także na biodostępność jej składników. Kurs koncentruje się na przedstawieniu metod konserwacji żywności przy użyciu naturalnych składników, a nie tylko sztucznych dodatków, a także zastosowaniu naturalnych substancji obecnych w żywności jako bezpiecznych dodatków do żywności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem komputerowych prezentacji multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego w mowie i piśmie, wiedza podstawowa w zakresie chemii, biochemii, właściwości składników żywnościowych, wiedza dotycząca analizy żywności.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1- student posiada wiedzę na temat wpływu naturalnych składników żywności na jej jakość żywności oraz metod poprawienia jakości żywności bazując na naturalnych składnikach</p>	<p>Umiejętności: U1- ma umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej podczas realizacji projektu</p>	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1 – prezentacja ustna projektu (zaliczenie na ocenę)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	prezentacja dotycząca opracowania studium przypadku w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Samodzielna lub w grupach prezentacja ustna dotycząca projektu wygłoszona w języku angielskim -100%. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność obowiązkowa na dwóch ostatnich zajęciach (prezentacje) oraz na co najmniej 1-nym wykładzie.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe, audytorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Food Preservation - Nanotechnology in the Agri-Food Industry, Volume 6. Edited by Alexandru Mihai Grumezescu, Academic Press is an imprint of Elsevier, 2017</li> <li>Handbook of Natural Antimicrobials for Food Safety and Quality. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 269. Editor T. M. Taylor, Woodhead Publishing, 2015</li> <li>"Microbiology" Prescott Lansing M., Harley John P., Klein Donald A., McGraw, Hill Higher Education, Sixth Edition, 2005</li> <li>Bioactive Compounds in Foods. John Gilbert (Ed). Blackwell Publishing Ltd., 2008.</li> </ol>			
UWAGI			
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 15			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/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>
Łączna 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	student posiada wiedzę na temat wpływu naturalnych składników żywności na jej jakość żywności oraz metod poprawienia jakości żywności bazując na naturalnych składnikach	TZ2_KW02, TZ2_KW03, TZ2_KW04	2
Umiejętności – U1	ma umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej podczas realizacji projektu	TZ2_KU02	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Pozytywne i negatywne składniki żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Positive and negative food substances		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: NOŻ-TZ2-Z-03Z-19-8

Koordynator zajęć:	Dr hab Dorota Derewiaka		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Technologii i Oceny Żywności Instytutu Nauk o Żywności		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Technologii i Oceny Żywności		
Jednostka zlecająca:	Wydział Technologii Żywności		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów na temat wpływu wybranych składników żywności pochodzących ze źródeł roślinnych, zwierzęcych i morskich na jakość produktów spożywczych i zdrowie ludzi. Ponadto celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z definicją probiotyków, prebiotyków i symbiotycznych oraz poszerzenie wiedzy o naturalnych konserwantach stosowanych w żywności.</p> <p>Tematyka wykładów: Naturalne składniki można wykorzystać do poprawy bezpieczeństwa i jakości produktów spożywczych. Charakterystyka wybranych składników żywności, które mogą być niebezpieczne dla zdrowia ludzi (naturalne toksyny zacieru, alergeny). Obecność mikroorganizmów, prebiotyków i symbiotycznych w produkcji żywności wpływa nie tylko na jakość żywności, ale także na biodostępność jej składników. Kurs koncentruje się na przedstawieniu metod konserwacji żywności przy użyciu naturalnych składników, a nie tylko sztucznych dodatków, a także zastosowaniu naturalnych substancji obecnych w żywności jako bezpiecznych dodatków do żywności.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem komputerowych prezentacji multimedialnych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość języka angielskiego w mowie i piśmie, wiedza podstawowa w zakresie chemii, biochemii, właściwości składników żywnościowych, wiedza dotycząca analizy żywności.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza: W1- student posiada wiedzę na temat wpływu naturalnych składników żywności na jej jakość żywności oraz metod poprawienia jakości żywności bazując na naturalnych składnikach</p>	<p>Umiejętności: U1- ma umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej podczas realizacji projektu</p>	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	W1, U1 – prezentacja ustna projektu zaliczana na ocenę		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	prezentacja dotycząca opracowania studium przypadku w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Samodzielna lub w grupach prezentacja ustna dotycząca projektu wygłoszona w języku angielskim -100%. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest obecność obowiązkowa na dwóch ostatnich zajęciach (prezentacje) oraz na co najmniej 1-nym wykładzie.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe, audytorium		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Food Preservation - Nanotechnology in the Agri-Food Industry, Volume 6. Edited by Alexandru Mihai Grumezescu, Academic Press is an imprint of Elsevier, 2017</li> <li>Handbook of Natural Antimicrobials for Food Safety and Quality. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition: Number 269. Editor T. M. Taylor, Woodhead Publishing, 2015</li> <li>"Microbiology" Prescott Lansing M., Harley John P., Klein Donald A., McGraw, Hill Higher Education, Sixth Edition, 2005</li> <li>Bioactive Compounds in Foods. John Gilbert (Ed). Blackwell Publishing Ltd., 2008.</li> </ol>			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 10			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/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>
Łączna 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	student posiada wiedzę na temat wpływu naturalnych składników żywności na jej jakość żywności oraz metod poprawienia jakości żywności bazując na naturalnych składnikach	TZ2_KW02, TZ2_KW03, TZ2_KW04	2
Umiejętności – U1	ma umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej podczas realizacji projektu	TZ2_KU02	3

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,