

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

Nazwa przedmiotu:	Mykologia w technologii żywności	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Mycology in Food Technology		
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka		
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Iwona Gientka		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Iwona Gientka		
Jednostka realizująca:	Zakład Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności		
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne
Cykl dydaktyczny:	semestr kliknij aby wybrać	jęz. wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Negatywne i pozytywne znaczenie pleśni i ich metabolitów w technologii żywności		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;		
Metody dydaktyczne:	wykład		
Pełny opis przedmiotu:	Systematyka i biologia grzybów. Negatywne znaczenie pleśni - psucie surowców i produktów spożywczych. Charakterystyka mykotoksyn, zapobieganie ich wytwarzaniu, metody niszczenia. Pozytywne znaczenie grzybów - podstawczaki jako surowiec dla przemysłu spożywczego, charakterystyka technologiczna, podstawy uprawy i przetwarzania, pleśnie w serowarstwie, produkcji wędlin i produktów orientalnych. Cenne metabolity pleśniowe - kwasy organiczne, enzymy, witaminy, tłuszcze.		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Mikrobiologia ogólna, Technologia żywności		
Założenia wstępne:	Student umie scharakteryzować grzyby, zna technologię produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego		
Efekty kształcenia:	01 – ma pogłębioną znajomość morfologii i fizjologii grzybów strzępkowych i podstawczaków 02 – charakteryzuje szlaki metaboliczne i mechanizmy regulacji prowadzące do nadprodukcji cennych metabolitów 03 - zna technologie produkcji cennych metabolitów z wykorzystaniem pleśni	oraz wymienia możliwości i warunki zastosowania komórek i metabolitów pleśniowych w technologii żywności 04 - charakteryzuje mykotoksyny, rozumie zagrożenia z nimi związane 05 - charakteryzuje grzyby jadalne, zna metody ich uprawy, przechowywania i przetwarzania	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01-06 egzamin pisemny		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Imienne wykazy egzaminów pisemnych wraz z ocenami i treścią pytań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z zaliczenia 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Ratledge C., Kristiansen B., Podstawy biotechnologii. 2011, Wyd.Naukowe PWN 2. Bednarski W., Rejs A: Biotechnologia żywności. 2003, WNT 3. Libudzisz, Z., Kowal K: Mikrobiologia techniczna, tom II. 2000, Wydawnictwo PŁ 4. Gapiński M., Woźniak W: Uprawa grzybów. 1999, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne		
UWAGI:			

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	ma pogłębioną znajomość morfologii i fizjologii grzybów strzępkowych i podstawczaków	K_W02, K_U07
02	charakteryzuje szlaki metaboliczne i mechanizmy regulacji prowadzące do nadprodukcji cennych metabolitów	K_W05, K_W06
03	zna technologie produkcji cennych metabolitów z wykorzystaniem pleśni oraz wymienia możliwości i warunki zastosowania komórek i metabolitów pleśniowych w technologii żywności	K_W05, K_W04, K_U06
04	charakteryzuje mykotoksyny, rozumie zagrożenia z nimi związane	K_K02, K_K08, K_U07
05	charakteryzuje grzyby jadalne, zna metody ich uprawy, przechowywania i przetwarzania	K_W04, K_W05, K_K07