

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

Nazwa przedmiotu:	Słodczyz w diecie – nowe i tradycyjne źródła			ECTS	1,0
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The sweetness of the diet - new and traditional sources				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Joanna Niewczas				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Joanna Niewczas				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Owoców i Warz				
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 zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z technologią i wykorzystaniem tradycyjnych substancji słodzących (sacharozy i syropów cukrowych), sztucznych słodzików, a także możliwościami wykorzystania nowych, słodkich surowców				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Charakterystyka surowców roślinnych stosowanych do produkcji sacharozy i syropów cukrowych. Technologie wytwarzania tych produktów. Wartość odżywcza i energetyczna substancji słodzących. Czynniki warunkujące stosowanie sztucznych substancji słodzących. Tradycyjne i nowe surowce o słodkim smaku jako potencjalne źródło słodczyz w diecie.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien znać podstawowe wiadomości na temat grup i składników żywności wpływających na smak słodki.				
Efekty kształcenia:	01 – zna podstawowe metody, techniki i technologie produkcji cukru i syropów cukrowych 02 – zna procesy biochemiczne, chemiczne i fizyczne w produkcji cukru i syropów cukrowych 03 – posiada ogólną wiedzę z zakresu czynników określających przydatność technologiczną surowców cukrowych	04 – potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną słodkich substancji 05 – ma świadomość społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01-05 – kolokwium zaliczeniowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań z kolokwium zaliczeniowego z listą ocen studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie końcowe 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura podstawowa: 1. Dobrzycki J., 1988: Poradnik inżyniera: cukrownictwo. WNT, Warszawa. 2. Günther T., 2010: Skrobia i jej pochodne. PTTŻ, Kraków. 3. Rutkowski A., 2002: Sacharydy i substancje słodzące (żywność i kosmetyki). Trans-Druk, Konin. Literatura uzupełniająca: 1. Dobrzycki J., 1984: Chemiczne podstawy technologii cukru. WNT, Warszawa				
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:	1,0 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	zna podstawowe metody, techniki i technologie produkcji cukru i syropów cukrowych	K_W01, K_W03, K_W07
02	zna procesy biochemiczne, chemiczne i fizyczne w produkcji cukru i syropów cukrowych	K_W06
03	posiada wiedzę z zakresu czynników określających przydatność technologiczną surowców cukrowych	K_W04
04	potrafi ocenić wartość odżywczą i energetyczną słodkich substancji	K_U11
05	ma świadomość społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności	K_K01