

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

Nazwa przedmiotu:	Wykorzystanie roślin alternatywnych w przemyśle spożywczym			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	The use of pseudocereal grains in food industry				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	dr inż. Małgorzata Sobczyk				
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Małgorzata Sobczyk				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Zbóż				
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 letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z możliwością wykorzystania roślin alternatywnych w przemyśle spożywczym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Definicja i charakterystyka roślin alternatywnych. Produkcja w Polsce i na świecie. Skład chemiczny, wartość odżywcza i lecznicza. Kierunki i możliwości wykorzystania w przemyśle spożywczym.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Chemia organiczna, Chemia żywności, Analiza żywności, Ogólna Technologia Żywności				
Założenia wstępne:	Ma podstawową wiedzę na temat struktury i właściwości cukrowców, białek i tłuszczów				
Efekty kształcenia:	01 – ma ogólną wiedzę dotyczącą roślin alternatywnych, ich składu chemicznego i właściwości fizycznych	02 – zna typowe technologie przetwarzania roślin alternatywnych	03 – ma wiedzę na temat roli żywienia w zachowaniu zdrowia i profilaktyce różnych chorób	Dodaj tekst 04 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności aj tekst	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01 – 04 – kolokwium zaliczeniowe wykładowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań kolokwialnych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium zaliczeniowe – 100%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przegląd Zbożowo – Młynarski.</li> <li>Przemysł Spożywczy.</li> <li>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.</li> <li>LWT-Food Science and Technology.</li> <li>Journal of Cereal Science.</li> <li>Journal of Agriculture and Food Chemistry.</li> </ol>				
UWAGI: Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej ilości punktów kolokwium pisemnego. Student, który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5; 91-100% - 5,0					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>25 h</b>
---	-------------

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

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 ogólną wiedzę dotyczącą roślin alternatywnych, ich składu chemicznego i właściwości fizycznych	K_W04,
02	zna typowe technologie przetwarzania roślin alternatywnych	K_W05,
03	ma wiedzę na temat roli żywienia w zachowaniu zdrowia i profilaktyce różnych chorób	K_W15,
04	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej i stabilnej jakościowo żywności	K_K01.
05	Dodaj tekst	Dodaj tekst