

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

Nazwa przedmiotu:	Dodatki do żywności – aspekty zdrowotne			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food ingredients – health aspects				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Anna Florowska				
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Krzysztof Krygier, dr inż. Katarzyna Ratusz, dr inż. Anna Florowska, dr inż. Katarzyna Marciniak - Łukasiak				
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 III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko rozumianymi aspektami zdrowotnymi stosowania dodatków do żywności: bezpieczeństwo stosowania dodatków, właściwości prozdrowotne niektórych substancji dodatkowych (np. witaminy w funkcji technologicznej), typowe dodatki prozdrowotne (witaminy, składniki mineralne, błonnik, prebiotyki, antyoksydanty, kwasy tłuszczowe, itp.).				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	wykład, prezentacja, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Problemy bezpieczeństwa stosowania dozwolonych substancji dodatkowych. Aspekty prozdrowotne stosowanie wybranych substancji dodatkowych (np. witamin stosowanych w funkcji technologicznej). Typowe dodatki prozdrowotne (funkcjonalne): witaminy, składniki mineralne, prozdrowotne tłuszcze (kwasy tłuszczowe), antyoksydanty, błonnik itp. Zalety i wady wzbogacania produktów spożywczych. Problemy bezpieczeństwa stosowania dodatków prozdrowotnych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy Żywienia Człowieka, Chemia Żywności, Ogólna Technologia Żywności, Kierunkowe Technologie Żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę na temat chemicznych, biologicznych i fizycznych właściwości surowców, półproduktów i produktów roślinnych i zwierzęcych, znać podstawowe operacje i procesy stosowane w produkcji żywności				
Efekty kształcenia:	01 student zna problemy bezpieczeństwa stosowania dozwolonych substancji dodatkowych.	02 - student wie, że niektóre substancje dodatkowe są dodatkami prozdrowotnymi (np. technologiczne funkcje niektórych witamin).	03 - student zna prozdrowotne składniki, którymi można wzbogacać produkty spożywcze.	04 - student zna problemy prozdrowotnego wzbogacania żywności, ich zalety i wady.	05 – student posiada umiejętności praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania (przetwarzania i przygotowania do spożycia) wzbogaconych produktów spożywczych dla konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych.
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01, 02, 03, 04, 05 egzamin pisemny				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacja efektów kształcenia odbywa się w oparciu o ocenę uzyskaną z pisemnego zaliczenia				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Czasopismo „Przemysł Spożywczy”, roczniki od 2000 roku. 2. Czasopismo „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość”, roczniki od 2000 roku.				

UWAGI: Dodaj tekst

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:	25 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 problemy bezpieczeństwa stosowania dozwolonych substancji dodatkowych.	K_W04 K_U16 K_K01
02	Student wie, że niektóre substancje dodatkowe są dodatkami prozdrowotnymi (np. technologiczne funkcje niektórych witamin).	K_W04 K_U16 K_K03
03	Student zna prozdrowotne składniki, którymi można wzbogacać produkty spożywcze.	K_W04 K_U16 K_K01
04	Student zna problemy prozdrowotnego wzbogacania żywności, ich zalety i wady.	K_W05 K_U17 K_K01
05	Student posiada umiejętności praktycznego wykorzystywania wiedzy w zakresie przygotowania (przetwarzania i przygotowania do spożycia) wzbogaconych produktów spożywczych dla konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych.	K_W05 K_U16 K_K03