

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

Nazwa przedmiotu:	Dodatki do żywności – aspekty technologiczne			<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Food additives – technological aspect				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Elżbieta Dłużewska				
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Elżbieta Dłużewska				
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:	Dodaj tekst				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyką wykładów są definicje: dodatki do żywności, substancje dodawane, składniki żywności. Aspekty prawne w zakresie dodatków do żywności. Charakterystyka barwników, aromatów, substancji wzmacniających smak, substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, substancji stabilizujących i emulgujących, substancji zagęszczających, substancji wzbogacających, substancji klarujących.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności, Kierunkowa technologia żywności				
Założenia wstępne:	ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biologii, fizyki, zna typowe technologie produkcji żywności, ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców dla przemysłu spożywczego				
Efekty kształcenia:	01 – umiejętność oceny właściwości technologicznych dodatków do żywności 02 – umiejętność właściwego doboru receptur z użyciem dodatków do żywności w celu osiągnięcia zamierzonych celów technologicznych	03 – umiejętność oceny czy dany dodatek do żywności jest dopuszczony do użycia oraz umie zastosować go w praktyce technologicznej			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Kolokwium wykładowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań kolokwium wykładowego z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z kolokwium pisemnego				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Rutkowski A., Gwiazdsza S., Dąbrowski K., 2003: Kompendium dodatków do żywności. Wyd. Hortimex, Konin. 2. Czasopisma; Przemysł Spożywczy, Food Ingredients, Food Technology: 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:	<b>1 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	umiejętność oceny właściwości technologicznych dodatków do żywności	K_U06, K_U10, K_W04
02	umiejętność właściwego doboru receptur z użyciem dodatków do żywności w celu osiągnięcia zamierzonych celów technologicznych	K_U06, K_U10, K_W04
03	umiejętność oceny czy dany dodatek do żywności jest dopuszczony do użycia oraz umie zastosować go w praktyce technologicznej	K_U06
04		
05		