

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

Nazwa przedmiotu:	Żywność specjalna			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Anna Florowska				
Prowadzący zajęcia:	prof. dr hab. Krzysztof Krygier; dr inż. Katarzyna Ratusz				
Jednostka realizująca:	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 kliknij aby wybrać	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami niekonwencjonalnej żywnością, skierowanej do specyficznych grup konsumentów w aspekcie technologicznym, prawnym oraz zdrowotnym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	wykład, prezentacja, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Podstawowe rodzaje żywności specjalnej. Podstawowe przepisy prawa w zakresie żywności specjalnej: polskie, unijne, japońskie, USA. Podstawowa charakterystyka żywności niskokalorycznej, żywności typu light, żywności dietetycznej i prozdrowotnej, żywności funkcjonalnej, ekologicznej, żywności wegetariańskiej oraz genetycznie modyfikowanej, żywności wygodnej i minimalnie przetworzonej, żywności przeznaczonej dla dzieci, sportowców, ludzi chorych i rekonwalescentów, dla kosmonautów, wojska, żywności etnicznej.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Podstawy Żywienia Człowieka, 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 rozumie pojęcie żywności specjalnej (specjalnego przeznaczenia). 02 Student zna podstawowe wymagania produkcji żywności specjalnej (m.in. żywność funkcjonalna, żywność wegetariańska, żywność dla kosmonautów).		03 Student zna podstawy prawodawstwa związanego z żywnością specjalną.		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekty 01, 02, 03 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:	Czasopismo Przemysł Spożywczy, roczniki od 2000 roku. Czasopismo Żywność, roczniki od 2000 roku.				
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:	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 rozumie pojęcie żywności specjalnej (specjalnego przeznaczenia).	K_W04 K_U16 K_K01
02	Student zna podstawowe wymagania produkcji żywności specjalnej (m.in. żywność funkcjonalna, żywność wegetariańska, żywność dla kosmonautów).	K_W06 K_U17 K_K03
03	Student zna podstawy prawodawstwa związanego z żywnością specjalną.	K_W04 K_U16 K_K01