

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

Nazwa przedmiotu:	Polskie superowoce			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Polish super-fruits				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Prof. dr hab. Marta Mitek				
Prowadzący zajęcia:	Prof. dr hab. Marta Mitek, dr Stanisław Kalisz, dr Iwona Ścibisz, dr Joanna Niewczas				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności Katedra Technologii Żywności Zakład Technologii Owoców i Warzyw				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień kliknij aby wybrać rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr zimowy	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wybranymi gatunkami owoców rosnących w Polsce w stanie dzikim i na plantacjach, charakteryzującymi się wyjątkowymi właściwościami prozdrowotnymi oraz możliwościami ich technologicznego wykorzystania				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	Definicja superowoców. Superowoce na świecie. Znaczenie superowoców w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Charakterystyka polskich superowoców (aronia, żurawina, czerwone winogrona, rokitnik, czarny bez, borówka wysoka, borówka czernica, borówka brusznica, jeżyna, dereń, róża owocowa, inne mniej znane gatunki). Składniki prozdrowotne występujące w superowocach, właściwości przeciwutleniające. Możliwości technologicznego wykorzystania superowoców i zmiany składników bioaktywnych podczas przetwarzania i przechowywania.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): Chemia organiczna, Chemia żywności, Ogólna technologia żywności				
Założenia wstępne:	Wiedza z zakresu chemii organicznej i chemii żywności, ogólnej technologii żywności				
Efekty kształcenia:	01- ma podstawową wiedzę z zakresu biologii niezbędna do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności	04 - ma ogólną wiedzę na temat biologicznych, chemicznych i fizycznych właściwości surowców i produktów roślinnych; 02- ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych przydatną do produkcji żywności i żywienia człowieka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01, 02, 04 - zaliczenie pisemne				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań zaliczeniowych z listą ocen studentów				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie (100%)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	Literatura podstawowa: 1. Grajek W., 2007: Przeciwutleniacze w żywności. Aspekty zdrowotne, technologiczne, molekularne i analityczne., WNT, Warszawa 2. Sikorski Z., 2012: Chemia żywności., WNT, Warszawa Literatura uzupełniająca: 1. Wawer I., Eggert P., Hołub B., 2012: Aronia super owoc., Wyd. Wektor, Warszawa 2. Gross P.M., 2009: Superfruits., McGraw-Hill Contemporary, New York				
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:	15 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	ma podstawową wiedzę z zakresu biologii niezbędna do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z technologią żywności i żywieniem człowieka	R1A_W01
02	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych przydatną dla bezpieczeństwa i jakości surowców roślinnych	R1A_W04
03	Dodaj tekst	
04	ma ogólną wiedzę na temat biologicznych, chemicznych i fizycznych właściwości surowców i produktów roślinnych;t	R1A_W03 InzA_W02
05	Dodaj tekst	