

Karta przedmiotu

Nazwa: Chemia składników pokarmowych			Kod:	ECTS: 3		
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu						
Kierunek: Dietetyka Poziom PRK: 7/7 Poziom: studia drugiego stopnia Profil: praktyczny Forma: studia stacjonarne Semestr: I						
Koordynator przedmiotu: dr Dorota Wieczorek Prowadzący przedmiot: dr Dorota Wieczorek						
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:				Nakład pracy studenta:		
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium	A. Godziny kontaktowe: 40h/ 1,8 ECTS Udział w zajęciach: 40h		
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej			B. Praca własna studenta: 35h/ 1,2 ECTS Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do zaliczenia: 15h Udział w konsultacjach: 5h		
C. Liczba godzin	25	15	0			
D. Sposób zaliczenia	E	ZO				
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot podstawowy			Wymagania wstępne: Przedmioty chemia ogólna i chemia żywności na poziomie studiów I stopnia	
Metody dydaktyczne: Wykład multimedialny, Wykład konwersatoryjny, Ćwiczenia praktyczne				Metody i kryteria oceniania: Formy zaliczenia: 1. Wykład: egzamin pisemny, ocenę pozytywną otrzymują studenci, którzy uzyskali co najmniej 50%, punktów możliwy do uzyskania (efekty1,2) 2. Ćwiczenia: warunkiem zaliczenia jest uzyskanie min. 50%, sumarycznej liczby punktów możliwej do uzyskania podczas całego semestru. Punkty przyznawane będą za krótki sprawdzian pisany przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczenia, sprawozdania sporządzane po wykonanym ćwiczeniu (efekty3,4,5,6)		
Skrócony opis: Zapoznanie studentów z budową, właściwościami i znaczeniem podstawowych składników żywności						
Opis: <u>Wykłady</u> Na wykładach przedstawione i omówione zostaną następujące zagadnienia: (I) Woda jako składnik żywności. (II) Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd. (III) Wzajemne oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności (IV) Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności. <u>Ćwiczenia</u>						

Podczas ćwiczeń laboratoryjnych studenci dokonają oceny występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych). Ponadto stosując odpowiednie metody ilościowe oznaczają ich zawartość w analizowanych produktach.

Zakres tematów:

Wykłady:

- Woda jako składnik żywności.
- Budowa, podział, właściwości chemiczne głównych składników pokarmowych: białek, węglowodanów, lipidów, witamin itd.
- Wzajemne oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych podczas przechowywania i przetwarzania żywności
- Wybrane metody oznaczania głównych składników żywności.

Ćwiczenia:

- ocena występowania wybranych składników pokarmowych w produktach spożywczych (na podstawie reakcji charakterystycznych).
- metody ilościowe oznaczania zawartości wybranych składników w analizowanych produktach

A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć

1. „Chemia żywności” Tom 1,2,3. Sikorski Z, WNT, Warszawa, 2007

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W07_WG)** definicje i charakterystykę podstawowych składników pokarmowych,
2. **(K_W07_WG, K_W08_WG)** wyjaśnienie oddziaływania i przemiany podstawowych składników pokarmowych

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U09_UW, K_U10_UW, K_U11_UW, K_U13_UW)** wykonać proste doświadczenia pozwalające na identyfikację i charakterystykę podstawowych składników żywności

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

4. **(K_K01_KK)** zdobywania nowej wiedzy, umiejętności i doświadczeń.
5. **(K_K01_KK)** pracy w zespole oraz samodzielnej pracy zarówno podczas wykonywania doświadczeń, jak i opracowywania wyników
6. **(K_K03_UO)** stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium