

New types of food - course description

General information	
Course name	New types of food
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-NRŻ
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2019/2020

Course information	
Semester	5
ECTS credits to win	3
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Agnieszka Maj

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	15	1	9	0,6	Credit with grade
Laboratory	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Zapoznanie studentów z podstawami prawnymi, rodzajami, metodami autoryzacji oraz projektowania nowej żywności.

Prerequisites

Ukończony kurs z zakresu ogólnej i szczegółowych technologii żywności, żywienia człowieka i toksykologii oraz marketingu produktów spożywczych na poziomie studiów inżynierskich.

Scope

Definicja nowej żywności (novel food), uwarunkowania prawne w UE, nowa żywność a produkty GMO, żywność i składniki żywności: o nowej lub celowo zmodyfikowanej podstawowej strukturze molekularnej, składające się z drobnoustrojów, grzybów, a także z wodorostów. Nowe typy żywności i jej składniki składające się z roślin lub pochodzące od zwierząt. Produkty o zmienionej wartości odżywczej, metabolizmie lub zawartości substancji niepożądanych w wyniku zastosowania innowacyjnego procesu wytwarzania. Znakowanie i etykietowanie nowej żywności, jej analiza i ocena jakościowa. Elementy procedury autoryzacji i procesu wprowadzania do obrotu.

Teaching methods

Metody podające:

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład konwersatoryjny
- wykład problemowy

Metody poszukujące:

- laboratorium (eksperyment, studium przypadku)

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy	• K_K03 • K_K07	• an observation and evaluation of activities during the classes • an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture • Laboratory
Tworzy założenia i projektuje produkt typu nowej żywności	• K_K04	• a discussion • a preparation of a project • an ongoing monitoring during classes	• Laboratory
Ma wiedzę o budowie i funkcji węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz procesach metabolicznych	• K_W07 • K_W19	• a discussion • a pass - oral, descriptive, test and other • an ongoing monitoring during classes	• Lecture • Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Identyfikuje korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej	K_W16	- a discussion - a pass - oral, descriptive, test and other - an oral response	- Lecture - Laboratory
Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktycznym zastosowaniu nowej żywności posługując się kryteriami prawnymi i marketingowymi	K_W08 K_U13	- a discussion - a preparation of a project - an ongoing monitoring during classes	Laboratory
Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu zadań w zakresie tworzenia i zastosowań rynkowych nowej żywności	K_U03 K_U13	- a discussion - a preparation of a project - activity during the classes - an ongoing monitoring during classes	Laboratory
Potrafi przeprowadzić sensoryczną i towaroznawczą analizę produktów typu nowej żywności	K_U14	- a pass - oral, descriptive, test and other - an observation and evaluation of the student's practical skills - an ongoing monitoring during classes - carrying out laboratory reports	Laboratory
Pracuje indywidualnie i zespołowo, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania	K_U21 K_K05	- an observation and evaluation of activities during the classes - an observation and evaluation of the student's practical skills - an ongoing monitoring during classes	- Lecture - Laboratory
Klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy nowej żywności	K_U08 K_U14	- a discussion - a pass - oral, descriptive, test and other - an oral response	- Lecture - Laboratory

Assignment conditions

- Obecność na zajęciach
- Aktywność i inicjatywa na zajęciach
- Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z kolokwii pisemnych lub ustnych.
- Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest opracowanie projektu.

Recommended reading

Stoś K., Szponar L., Kunachowicz H., Bogusz W., Nowa żywność i nowe składniki żywności, Przemysł Spożywczy 4/2007, s. 8-11

Stankiewicz D., Nowa żywność, "Analizy BAS",2014, nr 13

Stawarczyk M., Nowa żywność, "Aptekarz Polski" 2014, nr 90/68

Warchał M. Cywilizacja zdrowia. 2016 e-bokowo

Kołożyn-Krajewska D. Sikora T. Towaroznawstwo żywności. 2005 WSiP

Szkarłat M. [Red.]: Żywność genetycznie modyfikowana w stosunkach międzynarodowych. Wydawnictwo UMCS, Lublin, 2011

Further reading

Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT 2006 Warszawa

Mc Elhatton A., do Amaral Sobral J. P. [Red.]: Novel technologies in food science: their impact on products, consumer trends and the environment. Springer, New York, 2012

Goodman D., Du Puis E. M. i Goodman M. K. [Red.]: Alternative food networks: knowledge, practice, and politics. Routledge, Oxon, New York, 2012

Notes

Modified by dr inż. Agnieszka Maj (last modification: 13-04-2019 18:48)

Generated automatically from SylabUZ computer system