

Projektowanie nowych produktów prozdrowotnych - course description

General information	
Course name	Projektowanie nowych produktów prozdrowotnych
Course ID	01.0-WZS-ŻCZP-prproz-
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. Jarosław Kliks

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

Celem realizowanych zajęć jest wprowadzenie kursantów w zasady projektowania nowych produktów spożywczych. Student podczas zajęć poznaje metodologię projektowania i zasady tworzenia specyfikacji produktu.

Prerequisites

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

Scope

Podczas zajęć wykładowych studenci poznają podstawy procesu projektowania oraz metodologię pracy w oparciu o wymagania klienta/ konsumenta. Podejście procesowe do projektowania produktów spożywczych oraz zasady oceny efektów prac badawczo-wdrożeniowych. W trakcie zajęć teoretycznych prowadzony będzie cykl dyskusji problemowych mających na celu pobudzić studentów do samodzielnego zaprojektowania w formie opisowej nowego prozdrowotnego produktu spożywczego.

W trakcie zajęć laboratoryjnych studenci realizować będą projekt nowego prozdrowotnego produktu spożywczego w oparciu o wytyczne prowadzącego. Zajęcia będą składały się z następujących modułów:

1. Opracowanie arkusza projektowego – tworzenie specyfikacji produktu
2. Projektowanie receptury, opracowanie wstępne schematu technologicznego oraz karta oceny zgodności produktu
3. Wytworzenie prototypu produktu w skali laboratoryjnej – ćwiczenia
4. Opracowanie projektu produktu – dokumentacja i zaliczenie

Teaching methods

Metody podające:

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy.

Ćwiczenia laboratoryjne.

Learning outcomes and methods of theirs verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Wykazuje znajomość przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas tworzenia produktów żywnościowych. Zna techniki analizy sensorycznej żywności konieczne do opracowania nowych produktów. Ma wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakresie potrzebnym do opracowania nowych produktów.	• K_W07 • K_W12	• an evaluation test • carrying out laboratory reports	• Lecture • Laboratory
Potrafi przeprowadzić sensoryczną analizę żywności w zakresie niezbędnym do opracowania nowych produktów. Projektuje proste prototypy nowych produktów. Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	• K_U02 • K_U04 • K_U09	• an evaluation test • carrying out laboratory reports	• Lecture • Laboratory

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu zadań w zakresie projektowania nowych produktów. Weryfikuje przedstawiane propozycje i przedstawia własną opinię. Pracuje indywidualnie i zespołowo, jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania. Jest kreatywny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy.	• K_K04 • K_K05 • K_K07	• activity during the classes • an evaluation test • an ongoing monitoring during classes • carrying out laboratory reports	• Lecture • Laboratory

Assignment conditions

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z kolokwίων pisemnych lub ustnych.

Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z cząstkowych kolokwίων z ćwiczeń laboratoryjnych.

Recommended reading

Earle M., Earle R., Anderson A. Opracowanie produktów spożywczych podejście marketingowe WNT 2007 Warszawa

Further reading

Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT 2006 Warszawa

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 18-04-2019 19:52)

Generated automatically from SylabUZ computer system