

Opracowanie nowych produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Opracowanie nowych produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-ONPS
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	- prof. dr hab. inż. Wiesław Kopeć - dr inż. Jarosław Kliks

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z zasadami i podstawowymi fazami procesu opracowania nowych produktów.

Wymagania wstępne

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

Zakres tematyczny

Tworzenie koncepcji produktu, weryfikacja idei koncepcji produktu, projektowanie produktu i opracowanie procesu z wykorzystaniem metod statystycznych (analiza powierzchni odpowiedzi i pochodne) do optymalizacji technologii, przygotowanie prototypu z uwzględnieniem metod analizy sensorycznej, rola badań konsumenckich w fazie opracowania produktu, przygotowanie produktu specjalnego przeznaczenia na przykładzie żywności dla wojska.

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykład informacyjny z wykorzystaniem technik multimedialnych
- wykład problemowy.

Ćwiczenia laboratoryjne.

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
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	- aktywność w trakcie zajęć - kolokwium - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta - wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	- Wykład - Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
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	• kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
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	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • odpowiedź ustna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium

Warunki zaliczenia

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z kolokwiów pisemnych lub ustnych.
Laboratorium – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z częściowych kolokwiów z ćwiczeń laboratoryjnych.

Literatura podstawowa

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

Literatura uzupełniająca

Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT 2006 Warszawa

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr Justyna Korycka - Korwek (ostatnia modyfikacja: 09-04-2020 12:09)