

# Projektowanie nowych produktów prozdrowotnych - course description

| General information |                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Course name         | Projektowanie nowych produktów prozdrowotnych                                    |
| Course ID           | 01.0-WZS-ŻCZP-prproz-                                                            |
| Faculty             | <a href="#">The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów</a> |
| Field of study      | Human nutrition                                                                  |
| Education profile   | practical                                                                        |
| Level of studies    | First-cycle studies leading to Engineer's degree                                 |
| Beginning semester  | winter term 2020/2021                                                            |

| Course information  |                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Semester            | 5                                                                      |
| ECTS credits to win | 3                                                                      |
| Course type         | obligatory                                                             |
| Teaching language   | polish                                                                 |
| Author of syllabus  | <ul style="list-style-type: none"><li>dr inż. Jarosław Kliks</li></ul> |

| 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                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | <ul style="list-style-type: none"><li>• K_U02</li><li>• K_U04</li><li>• K_U09</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• an evaluation test</li><li>• carrying out laboratory reports</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lecture</li><li>• Laboratory</li></ul> |

| 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.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_K04</a></li> <li>• <a href="#">K_K05</a></li> <li>• <a href="#">K_K07</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• activity during the classes</li> <li>• an evaluation test</li> <li>• an ongoing monitoring during classes</li> <li>• carrying out laboratory reports</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecture</li> <li>• Laboratory</li> </ul> |
| 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">K_W07</a></li> <li>• <a href="#">K_W12</a></li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• an evaluation test</li> <li>• carrying out laboratory reports</li> </ul>                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecture</li> <li>• Laboratory</li> </ul> |

## Assignment conditions

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

Laboratorium – 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 Justyna Korycka - Korwek (last modification: 09-04-2020 12:11)

Generated automatically from SyllabUZ computer system