

Nowe rodzaje żywności - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Nowe rodzaje żywności
Kod przedmiotu	01.9-WB-ŻCZ2P-nrż-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	5
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr inż. Agnieszka Maj

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 podstawami prawnymi, rodzajami, metodami autoryzacji oraz projektowania nowej żywności.

Wymagania wstępne

Wiedza z zakresu ogólnej i szczegółowych technologii żywności, żywienia człowieka i toksykologii oraz marketingu w przemyśle żywnościowym.

Zakres tematyczny

Wykłady

- 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.

Laboratorium

- Analiza potrzeb klientów w zakresie planowanego produktu – przygotowanie ankiety i opracowanie jej wyników.
- Przygotowanie receptury produktu.
- Przygotowanie produktu w skali laboratoryjnej i ocena konsumencka.
- Opracowanie schematu technologicznego produktu. Przedstawienie dokumentacji produkcyjnej z elementami kampanii marketingowej.
- Obrona projektów studenckich.

Metody kształcenia

Metody podające:

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

Metody poszukujące:

- laboratoryjna (eksperymentu), studium przypadku, dyskusji, projektu

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Definiuje nową żywność (novel food) i zna uwarunkowania prawne przy jej wprowadzaniu do obrotu.	• K_W02 • K_W05	• dyskusja • odpowiedź ustna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Zna nowe typy żywności i jej składniki składające się z roślin lub pochodzące od zwierząt.	• K_W05	• dyskusja • odpowiedź ustna • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium
Potrafi wykonać zadania w zakresie tworzenia nowej żywności: projektuje ankietę oceniającą potrzeby konsumentów, analizuje jej wyniki, opracowuje recepturę przygotowania produktu, przeprowadza ocenę organoleptyczną i ocenę konsumencką produktu.	• K_U04	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja • przygotowanie projektu	• Laboratorium
Jest gotów do szerzenia wiedzy na temat nowych form żywności.	• K_K03	• obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • przygotowanie projektu • zaliczenie - ustne, opisowe, testowe i inne	• Wykład • Laboratorium

Warunki zaliczenia

Aktywne uczestnictwo w zajęciach

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium zaliczeniowego w formie pisemnej lub ustnej.(ocena pozytywna, gdy student uzyska co najmniej 50% liczby punktów.

Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest przygotowanie i obrona projektu. Ocenę pozytywną uzyskuje student, który w sposób prawidłowy opracował wszystkie elementy projektu, tj. formularz ankiety, opracowanie jej wyników, przygotowanie produktu według własnej receptury, przedstawienie wyników oceny konsumenckiej produktu oraz przedstawienie schematu produkcyjnego opracowywanego wyrobu,

Ocena końcowa (OK) jest średnią arytmetyczną oceny z ćwiczeń i oceny z wykładów.

Literatura podstawowa

1. Boroń, J. Novel food – nowe zasady wprowadzania innowacyjnej żywności do obrotu. In *Współczesne problemy prawa rolnego i żywnościowego* (pp. 191-204). Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego., 2019
2. Harasym, J., Katalog nowej żywności – informacyjna baza danych w procesie wprowadzania nowej żywności na rynki europejskie. *Nauki Inżynierskie i Technologie. Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu*, (37), 2021
3. Kołożyn-Krajewska D.Sikora T. Towaroznawstwo żywności. 2005 WSiP
4. Stankiewicz D., Nowa żywność, "Analizy BAS",2014, nr 13
5. Stawarczyk M., Nowa żywność, "Aptekarz Polski" 2014, nr 90/68
6. Stoś K., Szponar L., Kunachowicz H., Bogusz W., Nowa żywność i nowe składniki żywności, *Przemysł Spożywczy* 4/2007, s. 8-11
7. Szkarłat M. [Red.]: Żywność genetycznie modyfikowana w stosunkach międzynarodowych. Wydawnictwo UMCS, Lublin, 2011
8. Warchał M. Cywilizacja zdrowia. 2016 e-bokowo

Literatura uzupełniająca

1. Goodman D., Du Puis E. M. i Goodman M. K. [Red.]: *Alternative food networks: knowledge, practice, and politics*. Routledge, Oxon, New York, 2012
2. 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
3. Świdorski F. *Żywność wygodna i żywność funkcjonalna*. WNT 2006 Warszawa

Uwagi

Ćwiczenia łączone w bloki 2 x 1,5 godziny

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 22:11)