

Opracowywanie prozdrowotnych produktów żywieniowych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Opracowywanie prozdrowotnych produktów żywieniowych
Kod przedmiotu	POD op
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Studia podyplomowe żywienie człowieka i dietoterapia
Profil	ogólnoakademicki
Rodzaj studiów	podyplomowe
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2022/2023

Informacje o przedmiocie	
Semestr	2
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	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	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę
Laboratorium	-	-	10 (w tym jako e-learning)	0,67 (w tym jako e-learning)	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami i przygotowaniem opisu oraz produktu typu żywności funkcjonalnej z uwzględnieniem elementów wiedzy prawnej w tym zakresie, a szczególnie legislacji europejskiej związanej z oświadczeniami żywieniowymi i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia.

Wymagania wstępne

Brak

Zakres tematyczny

Definicje żywności funkcjonalnej oświadczenia żywieniowe oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia w świetle legislacji europejskiej, substancje biologicznie aktywne w żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego – nutraceutyki. Tworzenie koncepcji produktu, projektowanie produktu i opracowanie procesu z wykorzystaniem metod statystycznych (analiza powierzchni odpowiedzi i pochodne) do optymalizacji technologii, przygotowanie prototypu produktu prozdrowotnego z uwzględnieniem metod analizy sensorycznej, przygotowanie produktu specjalnego przeznaczenia o określonych wymaganiach: żywność dietetyczna, elementy zagadnień związanych z wprowadzeniem produktu na rynek i metod analizy konsumenckiej, żywność wygodna a żywność funkcjonalna, ocena oświadczeń żywieniowych produktów spożywczych.

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
Zna podstawowe rodzaje nutraceutyków	K_W12	kolokwium	- Wykład - Laboratorium
Potrafi zaklasyfikować produkt i ocenić treść oświadczenia żywieniowego oraz środka specjalnego przeznaczenia	K_U08	kolokwium	- Wykład - Laboratorium
1. Potrafi dobrać składniki do produktu o walorach prozdrowotnych 2. Umie opracować recepturę produktu prozdrowotnego	K_U04	kolokwium	- Wykład - Laboratorium
Definiuje żywność funkcjonalną, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia	K_W04 K_W05	kolokwium	- Wykład - Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Określa zagrożenia w produkcji żywności funkcjonalnej	K_K02	kolokwium	- Wykład - Laboratorium
Analizuje opis produktu pod kątem walorów prozdrowotnych	- K_W05 - K_W08	- aktywność w trakcie zajęć - raport z zajęć laboratoryjnych	- Wykład - Laboratorium
Potrafi wskazać na walory prozdrowotne składników produktu	K_K01	kolokwium	- Wykład - Laboratorium
Potrafi opracować założenia do promocji produktu	K_K06	kolokwium	- Wykład - Laboratorium

Warunki zaliczenia

Do sposobów sprawdzania efektów kształcenia zalicza się:

- sprawdzian wiedzy: ustny lub pisemny (testy wielokrotnego wyboru),
- sprawdziany/kolokwia w trakcie semestru,
- prezentacje wyników i raporty na zajęciach laboratoryjnych i projektowych,

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z 2 kolokwiów pisemnych lub ustnych.

Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnych ocen z częściowych kolokwiów z ćwiczeń laboratoryjnych

Sposób zaliczenia: Zaliczenie z oceną. Oceną z przedmiotu jest ocena z sprawdzianu końcowego (80%) i zaliczenia ćwiczeń laboratoryjnych (20%).

Literatura podstawowa

1. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT 2006 Warszawa

Literatura uzupełniająca

Literatura zaproponowana przez wykładowcę

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 28-04-2022 13:35)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ