

Opracowanie nowych produktów spożywczych - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Opracowanie nowych produktów spożywczych
Kod przedmiotu	01.3-WB-ŻCZ2P-onps-S22
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Żywienie 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. 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

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

Zakres tematyczny

1. Tworzenie koncepcji produktu, weryfikacja idei koncepcji produktu.
2. Projektowanie produktu i opracowanie procesu z wykorzystaniem metod statystycznych (analiza powierzchni odpowiedzi i pochodne) do optymalizacji technologii.
3. Przygotowanie prototypu z uwzględnieniem metod analizy sensorycznej.
4. Rola badań konsumenckich w fazie opracowania produktu.
5. 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 znajomość przemian fizyko-chemicznych i biochemicznych zachodzących podczas tworzenia produktów żywnościowych.	• K_W06	• kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Zna techniki analizy jakościowej, w tym sensorycznej żywności konieczne do opracowania nowych produktów.	• K_W05	• kolokwium • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Potrafi przeprowadzić sensoryczną analizę żywności w zakresie niezbędnym do opracowania nowych produktów.	• K_U03	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • odpowiedź ustna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Projektuje proste prototypy nowych produktów.	• K_U04	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • odpowiedź ustna • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu zadań w zakresie projektowania nowych produktów.	• K_K04	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium
Pracuje indywidualnie i zespołowo i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowany projekt produktu.	• K_K05	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium • obserwacja i ocena aktywności na zajęciach • obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta • wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	• Wykład • Laboratorium

Warunki zaliczenia

Wykład – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium zaliczeniowego.

Laboratorium – warunkiem zaliczenia jest uzyskanie pozytywnej oceny z projektu nowego produktu spożywczego.

Ocena końcowa z przedmiotu to: średnia z ocen z wykładu (50%) oraz laboratorium (50%),

Literatura podstawowa

1. Gluchowski, A., & Czarniecka-Skubina, E. (2017). Projektowanie innowacyjnej żywności Note by Note. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 588.
2. Earle M., Earle R., Anderson A. Opracowanie produktów spożywczych podejście marketingowe WNT 2007 Warszawa

Literatura uzupełniająca

1. Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT 2006 Warszawa
2. Dar, Y. L., & Light, J. M. (Eds.). (2014). *Food texture design and optimization*. John Wiley & Sons. Chicago.

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 03-02-2023 22:36)

Wygenerowano automatycznie z systemu SylabUZ