

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Projektowanie produktów żywnościowych	
BiJPŻ/P/I/NST/42			Design of food products	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		VI		
Przynależność do grupy zajęć		B2 Grupa zajęć kierunkowych – do wyboru		
Status przedmiotu		do wyboru		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	9 [h]	4 ECTS
		Projekt	9 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		2,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,0 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		1,5 ECTS
		Inżynieria chemiczna		1,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		1,0 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		--		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z projektowaniem nowych produktów żywnościowych.
Treści programowe:	Wykład Podstawy projektowania produktów żywnościowych Źródła innowacji - innowacyjność. Koncepcja produktu żywnościowego Projekt produktu – etapy Komercjalizacja Biznesplan Rola i potrzeby konsumentów w tworzeniu nowych produktów żywnościowych

	Projekt Etapy pracy (projektu) Stworzenie zespołu, przypisanie ról poszczególnym osobom (podział pracy) Przystawienie pomysłu (wskazanie innowacyjności) Założenia czy projekt jest realny czy konkurencyjny czy zapewni zespołowi wygraną, i in..? Opis produktu (wskazanie korzyści) Grupa docelowa dla danego produktu Opracowanie procedur wytwarzania nowego produktu Gdzie, jak i kiedy będzie produkt kupowany Cena produktu Marketing, reklama produktu Rezultaty z nowo wytworzonego produktu
Metody dydaktyczne (kształcenia):	– wykład informacyjny – wykład konwersatoryjny – dyskusja dydaktyczna – metody praktyczne (pokaz, warsztat, prezentacje multimedialne)
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna normy i zasady stosowane w praktyce regulacje prawne, organizacyjne, psychospołeczne, psychologiczne, etyczne i ekologiczne związane z produkcją wyrobów spożywczych. Zna zjawiska, trendy rozwojowe, zastosowania praktyczne w zakresie projektowania bezpiecznej żywności z uwzględnieniem idei zrównoważonego rozwoju.	K_WG06 K_WK07	wykład	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	egzamin pisemny
U1	Umie projektować, wskazywać, proponować nowe pomysły i rozwiązania zadań inżynierskich w kontekście nowych produktów spożywczych bądź już istniejących w celu ich dopracowania oraz samodzielnie planować i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji.	K_UW04 K_UU08	ćwiczenia	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	częściowe sprawozdania, prezentacja projektu
K1	Rozumie i uznaje znaczenie i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści (uzyskanych wyników) w rozwiązywaniu problemów praktycznych.	K_KK01	ćwiczenia	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	częściowe sprawozdania, prezentacja projektu

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 2009: Ogólna technologii Żywności. WNT, Wyd. 8, Warszawa.

Kołożyn - Krajewska D., Sikora T., 2010: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka, Wyd. C.H.Beck, Warszawa

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

Praca zbiorowa (pod red. A. Jarczyk, E. Dłużewska), 2008: Wybrane zagadnienia z ogólnej technologii żywności. Wyd. SGGW Warszawa;

Dłużewska E., Leszczyński K. (red.), 2013 r., "Ogólna technologia żywności", wyd. SGGW Warszawa

Bednarski W. (red.), 1996 r., "Ogólna technologia żywności", cz. 1 i 2, wyd. ART Olsztyn.

Literatura uzupełniająca:

Rutkowski A., Gwiazda S., Dąbrowski K., 2003, Kompendium dodatków do żywności. Hortimex, Konin.

Praca zbiorowa (red. Z. Żakowski, H. Stobińska), 2000, Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym. Wyd. PŁ, Łódź.

Praca zbiorowa (pod red. F. Świdorski), 1999, Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa.

Czasopisma branżowe: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przegląd Mleczarski, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przemysł Spożywczy, Żywność Nauka Technologia Jakość, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences.

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	9 [h]
Udział w projekcie	X	X	9 [h]
Udział w konsultacjach	20 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów, projektu Przygotowanie do zaliczenia, egzaminu	X	62 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	20 [h]/ 0,8 ECTS	62[h]/2,48 ECTS	18[h]/ 0,72 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	4,0 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi