

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Nowe trendy w żywności	
BiJPŻ/P/I/ST/33			New trends in food	
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 stacjonarne		
Semestr / semestry		VII		
Przynależność do grupy zajęć		B 2. 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	15[h]	3 ECTS
		Projekt	15h]	
		...	[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1,5 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1,5 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		2 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		0,5 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		0,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna i zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		
Wymagania wstępne		--		
Jednostka prowadząca		WICiT / Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		http://old.uniwersytetradom.pl/redirect.php?action=setcategory&id=513		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl (48) 361 75 47		

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

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą specjalistyczną z zakresu żywności i trendami w tym zakresie
Treści programowe:	Wykład Nowoczesne technologie w produkcji, utrwalaniu i badaniu żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (5 godz.). Bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (5 godz.). Współczesne trendy w nauce o żywności. Funkcje współczesnych opakowań do żywności (5). Projekt

	<p>Projekt innowacyjnego produktu żywnościowego. Przygotowanie ankiety sprawdzającej zainteresowanie konsumentów nową żywnością. Wskazanie docelowej grupy odbiorców (3 godz.). Projekt obejmuje (10 godz.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - proces technologiczny wraz z opisem, ze szczególnym uwzględnieniem innowacji w tym zakresie. - analizę procesu metodą FMEA, dyskusję uzyskanych wyników, wprowadzanie zmian na etapie projektowania, - wyznaczenie krytycznych punktów procesu, - projekt opakowania, - przygotowanie kompletnego projektu, dyskusja grupowa. <p>Zaliczenie projektu (2 godz.)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	Wykład konwencjonalny i/lub konwersatoryjny, metody eksponujące i/lub praktyczne, studium przypadku, opracowanie projektu, dyskusje, konsultacje
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się. Uzyskanie zaliczenia z części wykładowej i ćwiczeniowej jest równoznaczne z zaliczeniem przedmiotu i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej: zaliczenie ćwiczeń 50% i kolokwium wykładowe 50%.</p>

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 aktualne trendy rozwojowe, sposoby zapewniania bezpieczeństwa i kształtowania jakości żywności pochodzenia roślinnego/ zwierzęcego, ma pogłębioną wiedzę na temat właściwości oraz niekonwencjonalnych metod i technik analizy surowców, półproduktów i produktów spożywczych stosowanych we współczesnych technologiach realizowanych w zakładach i laboratoriach przemysłu spożywczego.	K_WG02	wykład	Pisemna odpowiedź	Pisemne zaliczenie wykładów
U1	potrafi sformułować założenia do tworzenia nowej żywności zgodne ze współczesnymi trendami, potrafi zaplanować proces technologiczny wykorzystujący współczesne techniki, technologie alternatywne oraz pracować samodzielnie i w grupie, wyciągać krytyczne wnioski i realizować swój proces uczenia się, dążąc do stałego podnoszenia własnych kwalifikacji.	K_UW01 K_UU08	projekt	Opracowanie pisemne/ prezentacja wykonanej pracy	Ocena projektu
K1	przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_KR03	projekt	Opracowanie pisemne/ prezentacja wykonanej pracy	Ocena projektu

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe
1. Wybrane artykuły z czasopism naukowych: Recent Trends in Food Science & Technology Articles, Trends in Food Science & Technology; Przemysł Spożywczy, Chłodnictwo, Przemysł Piekarski i Cukierniczy
2. Gustavo V., Barbosa-Canovas, M.S. Tapia, M., Pilar C. (red.) Novel Food Processing Technologies, CRC Press, New York 2004
3. Ioannis Arvanitoyannis (red.) Modified Atmosphere and Active Packaging Technologies, CRC Press, New York 2012
4. Wierzbicka A., Sochaczewski W. System gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności. Zarządzanie Jakością Żywności. Wyd. ARR, Warszawa 2007
5. Praca zbiorowa (red. M. Słowiński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW Warszawa 2014
6. Praca zbiorowa (red. M. Mitek, K. Leszczyński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2014
7. Gutkowska K., Ozimek I. Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2002.
8. Żbikowska A. i Leszczyński K. (red), Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, wyd. SGGW, Warszawa 2016

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	15[h]
Udział w projekcie	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/projektu Przygotowanie do zaliczenia	X	35[h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10[h]/ 0,4 ECTS	35 [h]/1,4ECTS	30[h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi