Pomorski Uniwersytet Medyczny w Szczecinie

SYLABUS ZAJĘĆ
Informacje ogólne

Nazwa ZAJĘĆ: **Projektowanie żywności**	
Rodzaj ZAJĘĆ	*Do wyboru*
Wydział PUM	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka kliniczna
Specjalność	*Nie dotyczy*
Poziom studiów	☑ *I stopnia* ☐ *II stopnia* ☐ *Jednolite magisterskie*
Forma studiów	*stacjonarne*
Rok studiów /semestr studiów	*III/VI*
Liczba przypisanych punktów ECTS	*2*
Formy prowadzenia zajęć (liczba godzin)	*E-learning – 20*
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	☐ *Zaliczenie na ocenę* ☐ *opisowe* ☐ *testowe* ☑ *praktyczne* ☐ *ustne* ☐ *Zaliczenie bez oceny* ☐ *Egzamin końcowy* ☐ *opisowy* ☐ *testowy* ☐ *praktyczny* ☐ *ustny*
Kierownik jednostki	*Prof. dr hab. n. med. Ewa Stachowska*
Adiunkt dydaktyczny lub osoba odpowiedzialna za przedmiot	*dr hab. n. med. i n. o zdr., inż. Karolina Jakubczyk* *karolina.jakubczyk@pum.edu.pl*
Nazwa i dane kontaktowe jednostki	*Katedra i Zakład Żywienia Człowieka i Metabolomiki, Wydział Nauk o Zdrowiu PUM* *ul. Broniewskiego 24, 71 - 460 Szczecin* *tel. 91 441 4806; fax. 91 441 4807*
Strona internetowa jednostki	https://www.pum.edu.pl/studia_iii_stopnia/informacje_z_jednostek/wnoz/katedra_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/zakad_ywienia_czowieka_i_metabolomiki/
Język prowadzenia zajęć	*polski*

Informacje szczegółowe

Cele zajęć		Przekazanie wiedzy o rodzajach żywności projektowanej obecnej na rynku krajowym, trendach światowych. Rozwijanie umiejętności projektowania żywności z wykorzystaniem dodatków funkcjonalnych, substancji biologicznie aktywnych.
Wymagania wstępne w zakresie	Wiedzy	Ma podstawowe wiadomości z zakresu pozyskiwania, przetwarzania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych, żywienia i podstawową z zakresu chemii i mikrobiologii żywności
	Umiejętności	Umiejętności z zakresu przeszukiwania literatury dotyczącej przetwórstwa i technologii żywności
	Kompetencji społecznych	Dokształcanie się i korzystanie z różnych źródeł informacji

EFEKTY UCZENIA SIĘ			
lp. efektu uczenia się	**Student, który zaliczył ZAJĘCIA wie/umie/potrafi:**	**SYMBOL (odniesienie do) efektów uczenia się dla kierunku**	**Sposób weryfikacji efektów UCZENIA SIĘ***
W01	Scharakteryzować zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące produkcji nowej żywności.	W34	**P**
K01	Wykazuje gotowość do uczestniczenia w badaniach naukowych.	K07	**P**

Tabela efektów UCZENIA SIĘ w odniesieniu do formy zajęć								
lp. efektu uczenia się	**Efekty uczenia się**	**Forma zajęć**						
		Wykład	**E-learning**	**Seminarium**	**Ćwiczenia**	**Symulacje**	**Inne formy**	
W01	W34		x					
K01	K07		x					

TABELA TREŚCI PROGRAMOWYCH			
Lp. treści programowej	**Treści programowe**	**Liczba godzin**	**Odniesienie do efektów uczenia się do ZAJĘĆ**

Semestr zimowy			
E-learning:		20	
TK 01	Proces opracowywania nowego produktu. Rodzaje żywności projektowanej. Wprowadzenie.	2	W34
TK 03	Żywność funkcjonalna, nowa i projektowana – charakterystyka.	4	W34, K07
TK 04	Opakowania i pakowanie żywności	2	W34
TK 05	Trendy na rynku żywności.	2	W34, K07
TK 06	Żywność *in vitro* jako nowoczesne i innowacyjne produkty rynkowe.	2	W34
TK 07	Wykorzystanie substancji biologicznie aktywnych i funkcjonalnych w projektowaniu żywności.	2	W34
TK 08	Certyfikaty żywnościowe.	2	W34
TK 09	Projektowanie nowego produktu spożywczego.	4	W034, K07

Zalecana literatura:
Literatura podstawowa
1. Technologia żywności i żywienia. Pod redakcją naukową Marka Zina. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2014.
2. Żywność prozdrowotna : składniki i technologia. Red. Janusz Czapski, Danuta Górecka. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, 2014
3. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Pod red. Marty Mitek i Krzysztofa Leszczyńskiego. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2014.
Literatura uzupełniająca
1. Artykuły naukowe

Nakład pracy studenta	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawozdania, itp.)	Obciążenie studenta [h]
	W ocenie (opinii) nauczyciela
Godziny kontaktowe z nauczycielem	
Czytanie wskazanej literatury	15
Napisanie raportu z laboratorium/ćwiczeń/przygotowanie projektu/referatu itp.	10
Przygotowanie do kolokwium/kartkówki	
Realizacja kursu e-lerningowego w ramach godzin bez nauczyciela	
Zajęcia e-lerningowe	20
Przygotowanie do zaliczenia	5
Inne …..	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
Punkty ECTS za przedmiot	2
Uwagi	

*Przykładowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się:
P - projekt