

M uu_uu	BZ1s_077
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Projektowanie żywności funkcjonalnej
	Functional Foods Development
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,52 /0,48
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Stanisław Mleko, prof. dr hab.
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywnienia człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z projektowaniem nowych produktów funkcjonalnych od idei do gotowego produktu komercyjnego, ich strategią, promocją i dystrybucją, sposobami ustalania wartości odżywczej i okresu przechowywania nowych produktów, zasadami tworzenia norm, metodami doboru opakowań i tworzenia etykiet nowych produktów spożywczych.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Pojęcie żywności funkcjonalnej. Żywność funkcjonalna w znaczeniu biologicznym, chemicznym oraz prawnym. Podstawy projektowania nowych wyrobów, cechy produktów i ocena, zasady doboru surowców na podstawie znajomości pożądanych cech produktu, cykl życia produktów, kreowanie popytu i innowacyjność na rynku, koło korzyści, strategia nowego produktu - strategia ceny, strategia marki, badania marketingowe; promocja nowych wyrobów, dystrybucja nowych wyrobów, wartość żywieniowa i trwałość produktów, ocena sensoryczna i prognozowanie cech jakościowych nowych produktów, metody badania i kształtowanie jakości nowych wyrobów, rola konsumenta w opracowywaniu wyrobów, przyczyny sukcesów i porażek nowych wyrobów, benchmarking” – porównawcza ocena efektów działania przedsiębiorstwa w zakresie nowych wyrobów, wdrażanie wyników prac badawczych w zakresie nowych wyrobów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Earle M., Earle R., Anderson A. : Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe. Warszawa, WNT, 2007. Rutkowski I.P.: Rozwój nowego produktu. Metody i uwarunkowania. Warszawa, PWT, 2007. Czapski J.: Food Product Development – Opracowywanie nowych produktów żywnościowych. Wyd. AR w Poznaniu, 1995. Fuller G.W.: New Product Development: from concept to marketplace. CRC Press 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny- prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych; objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne - prezentacje, analizy przypadków, dyskusje, zadania problemowe, wykonanie projektu