

| | |
|--|---|
| M uu_uu | BZS1_49 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo żywności |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim | Projektowanie żywności funkcjonalnej Functional food designing |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | fakultatywny |
| Poziom modułu kształcenia | Studia stacjonarne pierwszego stopnia |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 2 (1/1) |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej | Dr hab. inż. Paweł Glibowski |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności |
| Cel modułu | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z projektowaniem nowatorskich i bezpiecznych środków spożywczych o wpływających na poprawę zdrowia i dobrostan konsumenta oraz wspomagających w profilaktyce chorób. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Chemia i mikrobiologia żywności, przedmioty związane z technologią żywności i żywieniem człowieka |
| Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów. | Wykłady będą dotyczyły zasad projektowania nowych środków spożywczych, wprowadzania ich na rynek, omówienia funkcjonalnych składników żywności i ich wpływu na zdrowie człowieka. W ramach ćwiczeń planowana jest praca nad projektem nowego środka spożywczego o charakterze żywności funkcjonalnej. Na poszczególnych ćwiczeniach studenci pracują nad poszczególnymi składowymi projektu dotyczącymi uzasadnienia merytorycznego pomysłu, receptury, schematu blokowego produkcji, wyliczania wartości odżywczej, bilansu kosztów, projektu opakowania i etykiety, propozycji arkusza analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, ankiety konsumenckiej oraz projektu normy. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005. Literatura zalecana: Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Functional dairy products pod redakcją T. Mattila-Sandholm i M. Saarela, CRC Press Cambridge England |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykłady, ćwiczenia tabelaryczne, wykonanie projektu |