

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia
Przynależność do modułu:	żywienia i fizjologii

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	-	-	15	-	-
Liczba punktów ECTS	3 (1,5+1,5)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie na ocenę					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	7						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywnienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:					X		
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	Zapoznanie studentów z definicjami żywności funkcjonalnej, wygodnej i specjalnego przeznaczenia; wybór tematów projektu						
2	Przedstawienie charakterystyki żywności wytwarzanej przemysłowo, analiza i charakterystyka projektów						
3	Zapoznanie studentów z podziałami i charakterystyką dodatków do żywności, w tym substancji funkcjonalnych						
4	Omówienie charakterystyki żywności wygodnej i funkcjonalnej; realizacja projektu: analiza składników						
5	Zapoznanie z wymaganiami prawnymi dotyczącymi dodatków do żywności; analiza wymagań prawnych						
6	Omówienie utrwalania żywności, pakowania w próżni i w modyfikowanej atmosferze; Opracowanie opakowania, omówienie projektu.						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Ogólna technologia żywności,						
2	Surowce przemysłu spożywczego,						
3	Zasady żywienia i fizjologia człowieka						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	Zna genezę żywności wygodnej i funkcjonalnej						MD/Ż_W03
EKP2	Definiuje żywność wygodną, funkcjonalną i specjalnego przeznaczenia						MD/Ż_W03
EKP3	Charakteryzuje dodatki do żywności, zna ich funkcje						MD/Ż_W03
EKP4	Przywołuje wymagania prawne dotyczące stosowania substancji dodatkowych do żywności						MD/Ż_W04
EKP5	Analizuje wpływ dodatków na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz na zdrowie człowieka						MD/Ż_W04
Umiejętności:							
EKP6	Określa przeznaczenie poszczególnych dodatków do żywności						MD/Ż_U02
EKP7	Identyfikuje zagrożenia i ograniczenia dotyczące żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia						MD/Ż_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP8	Zna społeczne znaczenie bezpieczeństwa żywności						MD/Ż_K02
EKP9	Posiada umiejętności pracy grupowej i indywidualnej oraz samodzielnego rozwiązywania problemów						MD/Ż_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
P1	Omówienie tematyki projektów	2	EKP1, EKP2, EKP9
P2	Analiza wybranych tematów	2	EKP1, EKP2
P3	Analiza wymagań prawnych dotyczących wybranych tematów	2	EKP3, EKP4, EKP8
P4	Realizacja projektu, dobór i uzasadnienie składników	3	EKP3, EKP4, EKP5, EKP7
P5	Opracowanie systemu pakowania produktu	2	EKP3, EKP4, EKP5, EKP8
P6	Przedstawienie i dyskusja zrealizowanych projektów	4	EKP3, EKP4, EKP5, EKP8
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Podręczniki akademickie		
2	Prezentacje multimedialne		
3			
...			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8	Kolokwium	Uzyskanie co najmniej dostatecznej oceny
2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9	Aktywność na zajęciach	Aktywne uczestniczenie w rozwiązywaniu zadanych problemów, uczestnictwo w dyskusjach
3	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9	Zaliczenie projektu	Pozytywna ocena opracowanego projektu
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	Godziny zajęciowe	15	
2	Konsultacje z prowadzącym, zbieranie danych, studiowanie notatek, podręczników i dokumentacji	5	
3	Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu	5	
4	Opracowanie projektu	12	
SUMA GODZIN		37	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1,5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		2	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		1	
Literatura podstawowa			
1	Świdzki F. (red.) (2003): <i>Żywność wygodna i żywność funkcjonalna</i> . WNT, Warszawa		
2	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): <i>Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne</i> . PWN, Warszawa 2009.		
...			
Literatura uzupełniająca			
1	Wybrane artykuły z czasopism naukowych i branżowych: <i>Przemysł Spożywczy, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego</i>		
...	Gertig H., Duda G. (2004): <i>Żywność a zdrowie i prawo</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Maria Dymkowska-Malesa, dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	094-3478424		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis