**Żywność nowej generacji***New generation food*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2023/2024 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok III/ Semestr VI |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**  (jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Do wyboru |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Wykład | 30 | 16 | **4** | Egzamin | 50% |
| Ćwiczenia | 15 | 12 |  | Zaliczenie na ocenę | 50% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **45** | **28** |  |  | |
| Praca własna studenta | 55 | 72 |  |  | |
| **Ogółem** | **100** | **100** |  |  | |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Poszerzenie wiedzy z zakresu rodzaju kategorii żywności, |
|  | Przygotowanie studentów do samodzielnego kwalifikowania produktów i składników żywności do poszczególnych grup żywności. |
|  | Nabycie umiejętności do charakterystyki, wartości odżywczej i przydatności żywieniowej poszczególnych grup żywności |
|  | Nabycie kompetencji do oceny przydatności dietetycznej produktów spożywczych na podstawie ich wartości odżywczej. |

**Efekty uczenia się**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WIEDZA** | | | |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**  (Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji**  **efektów uczenia się** |
|  | Zna i charakteryzuje różne rodzaje i kategorie żywności zaliczanej do żywności nowej generacji. | Diet\_WG01 Diet\_WG10  Diet\_WG12 | Egzamin pisemny |
|  | Zna uwarunkowania kwalifikacji produktów spożywczych do poszczególnych kategorii żywności. | Diet\_WG10 Diet\_WG12  Diet\_WK03 | Egzamin pisemny |
|  | Zna zasady rozpoznawania produktów spożywczych o charakterze innowacyjnym. | Diet\_WG12 Diet\_WK03 | Egzamin pisemny,  Sprawozdanie z wykonania zadania.  Kolokwium pisemne |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**  (Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji**  **efektów uczenia się** |
|  | Potrafi samodzielnie i wszechstronnie analizować problemy wpływające na produkcję i jakość żywności. | Diet\_UW09  Diet\_UK01 | Aktywny udział w dyskusji Egzamin pisemny |
|  | Potrafi analizować skład żywności i dokonywać wyboru żywności do poprawy jakości życia człowieka. | Diet\_UW09  Diet\_UK01 | Egzamin pisemny Sprawozdanie z wykonania zadania. |
|  | Potrafi odczytywać i interpretować oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. | Diet\_UK01  Diet\_UO03 | Egzamin pisemny Sprawozdanie z wykonania zadania. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | | |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**  (Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji**  **efektów uczenia się** |
|  | Jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych w zakresie pracy dietetyka, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych. | Diet\_UK01 | Dyskusje w trakcie wykładów i ćwiczeń. Aktywność na zajęciach |
|  | Docenia wyniki badań naukowych oraz zachowuje ostrożność w wyrażaniu opinii na temat zróżnicowanego wpływu różnych grup żywności na zdrowie człowieka. | Diet\_UW09  Diet\_UK01  Diet\_KK01  Diet\_KK03 | Dyskusje w trakcie wykładów i ćwiczeń |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** | | | |
| **Wykład** | | **Ćwiczenia** | |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Kierunki rozwoju technologii w przemyśle spożywczym. Kategorie i klasyfikacja żywności. Zasady informowania konsumenta o wybranych grupach produktów spożywczych zaliczanych do żywności nowej generacji. Oświadczenia żywieniowe, zdrowotne i technologiczne. | 2 | 1 |  |  |
|  | Żywność innowacyjna. Innowacje - definicja, rodzaje innowacji, podstawowe obszary innowacji i ich relacje wzajemne. Innowacje twarde, innowacje miękkie, innowacje w produkcji i na rynku żywnościowym. Obszary innowacji produktowych na rynku i w przetwórstwie żywności oraz ich charakterystyka i znaczenie. | 4 | 2 |  |  |
|  | Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej i przydatności dietetycznej, składniki bioaktywne oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do wybranych grup żywności nowej generacji: suplementy diety, żywność funkcjonalna (prozdrowotna), żywność medycznego przeznaczenia. | 4 | 2 |  |  |
|  | Nowa żywność i nowe składniki żywności. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej różnych grup nowej żywności. Definicje, podział oraz uwarunkowania prawne związane z klasyfikacją surowców lub produktów spożywczych jako „nowa żywność” i/lub nowe składniki żywności. Aspekty prawne dotyczące sposobu wprowadzenia do obrotu handlowego „nowej żywności”, w tym żywności genetycznie modyfikowanej: zasady oceny jakości zdrowotnej, sposób znakowania, aplikacja i notyfikacja. | 2 | 2 |  |  |
|  | Żywność transgeniczna (GMO) – definicja, bezpieczeństwo zdrowotne. Żywność medycznego przeznaczenia. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej tej żywności. Definicje, podział i klasyfikacja oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do żywności medycznego przeznaczenia. | 4 | 2 |  |  |
|  | Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej żywności bezglutenowej, niskoenergetycznej i wysokobiałkowej. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. | 2 | 1 |  |  |
|  | Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu, wartości odżywczej żywności wegetariańskiej. | 4 | 2 |  |  |
|  | Żywność wygodna i minimalnie przetworzona. Technologiczno-towaroznawcza charakterystyka składu i wartości odżywczej. Definicje, podział i klasyfikacja oraz charakterystyka produktów spożywczych należących do żywności wygodnej i/lub minimalnie przetworzonej. | 4 | 2 |  |  |
|  | Produkty rolne i środki spożywcze specyficznego charakteru - ochrona nazw geograficznych i pochodzenia. Żywność tradycyjna – charakterystyka, definicje, zasady klasyfikacji, aktualna lista produktów tradycyjnych. | 4 | 2 |  |  |
|  | Analiza rynkowa, konsumencka i towaroznawcza wybranych segmentów żywności innowacyjnej, np. prozdrowotnej (funkcjonalnej), wygodnej, minimalnie przetworzonej, medycznej, specjalnego przeznaczenia, genetycznie modyfikowanej GMO, transgenicznej. Porównanie asortymentu, wartości odżywczej, określenie przydatności dietetycznej. |  |  | 4 | 3 |
|  | Szczegółowa charakterystyka różnych produktów spożywczych dostępnych na rynku zaliczanych do nowej żywności – składniki tej żywności warunkującej przeznaczenie, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na postawie informacji zamieszczanych na opakowaniach. |  |  | 4 | 3 |
|  | Szczegółowa charakterystyka żywności dostępnej na rynku krajowym, która mogłaby być zakwalifikowana jako żywność wygodna i minimalnie przetworzona – składniki żywności, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na postawie informacji zamieszczanych na opakowaniach produktów. |  |  | 4 | 3 |
|  | Szczegółowa charakterystyka różnych produktów spożywczych dostępnych na rynku zaliczanych do żywności medycznego przeznaczenia żywieniowego – składniki tej żywności warunkującej przeznaczenie, wskazania do stosowania, ocena poprawności znakowania na postawie informacji zamieszczanych na opakowaniach. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. |  |  | 3 | 3 |
|  | **Razem** | **30** | **16** | **15** | **12** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Metody kształcenia** |
| **Wykład** | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialną |
| **Ćwiczenia** | Analiza przypadków i przykładów  Rozwiązywanie zadań, ćwiczenia zespołowe, ćwiczenia laboratoryjne  Projektowanie – praca samodzielna |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** | |
| **Wykład** | **Ćwiczenia** |
| Egzamin pisemny | 100 | 0 |
| Kolokwium | 0 | X |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas i poza zajęciami | 0 | X |
| Obecność | 0 | X |
| **Razem** | **100%** | **0%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** | |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Przygotowanie do udziału w zajęciach (np. wstępna lektura, przygotowanie lub zgromadzenie materiałów, pomocy naukowych, przygotowanie referatu lub prezentacji na zajęcia itp.) | 5 | 10 |
|  | Wykonanie ćwiczeń lub zadań po zajęciach (jako utrwalenie lub rozszerzenie treści z odbytych zajęć) | 5 | 10 |
|  | Lektura obowiązkowa | 5 | 10 |
|  | Obowiązkowe zapoznanie się z innymi materiałami lub treściami (np. materiałami audio, wideo, narzędziami, pomocami, oprogramowaniem, sprzętem, aktami prawnymi, dokumentacją, warunkami miejsca pracy itp.) | 10 | 10 |
|  | Przygotowanie do kolokwium | 10 | 12 |
|  | Przygotowanie do egzaminu | 20 | 20 |
|  | **Razem** | **55** | **72** |

Literatura obowiązkowa

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Świderski F. (red). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. PWN, WNT, 2023 r. i nowsze wydania |

Literatura uzupełniająca

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Świderski F, Waszkiewicz-Robak B. (red): Towaroznawstwo z elementami technologii. Wydawnictwo SGGW 2016. |

Inne materiały dydaktyczne

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Materiały wykładowe i ćwiczeniowe |