

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Technologia żywności / Technologia gastronomiczna
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Żywność innowacyjna
7. Kod zajęć	KW 07 2
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5-6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr Paweł Hanus

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Praktyka PZ	Inne
10	-	-	15		-	-

3. Cele zajęć

C1– Student zdobywa wiedzę z zakresu podstaw innowacyjności i kreatywnego myślenia oraz projektowania żywności innowacyjnej i potrafi ją zastosować do oceny tych produktów

C2 – Student zdobywa wiedzę dotyczącą żywności innowacyjnej i procesów jej wytwarzania i potrafi ją zastosować do oceny przydatności w żywieniu i dla przetwórstwa spożywczego

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student posiada wiedzę z zakresu technologii żywności, towaroznawstwa i marketingu na poziomie studiów pierwszego stopnia.

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
W_01	Zna zasady, metody, techniki, służące kształtowaniu produktów żywnościowych w kierunku innowacyjnych rozwiązań i zaspokajania różnych potrzeb konsumentów oraz wykorzystania potencjału technologii przetwórstwa spożywczego i instrumentów marketingu do wytwarzania innowacyjnych produktów żywnościowych oraz wprowadzania ich na rynek żywnościowy i w żywieniu człowieka..	BPŻ_W02 BPŻ_W03 BPŻ_W08
W_02	Zna cechy towaroznawcze surowców rolnych i produktów żywnościowych umożliwiające projektowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności oraz prowadzenia procesów technologicznych, a także zna wpływ tych procesów na jakość i przydatność przetwórczą i rynkową żywności innowacyjnej.	BPŻ_W04 BPŻ_W10 BPŻ_W15
U_01	Posiada umiejętność wykonywania ocen towaroznawczych i rynkowych surowców i produktów żywnościowych o cechach innowacyjnych oraz określenia roli żywności innowacyjnej dla konsumentów, rynków i produkcji żywności.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U10
U_02	Uzyskuje umiejętność oceny wpływu cech innowacyjnych produktów i surowców żywnościowych na jakość i przydatność tej kategorii żywności dla przemysłu przetwórczego i konsumentów.	BPŻ_U01 BPŻ_U05 BPŻ_U11
K_01	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnych produktów żywnościowych wysokiej jakości.	BPŻ_K03 BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

WYKŁAD

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Innowacje i konkurencja jako podstawowe mechanizmy gospodarki rynkowej. Funkcje innowacji w gospodarce i przedsiębiorstwach, Definicja innowacji wg. J. Schumpetera, Źródła innowacji wg. P. Druckera, Rodzaje innowacji wg. przedmiotu zainteresowania. Podstawowe obszary innowacji i ich relacje wzajemne. Innowacje twarde, innowacje miękkie, Innowacje w produkcji i na rynku żywnościowym. Modele procesu innowacyjnego w łańcuchach żywnościowych i na rynku żywności. Obszary innowacji produktowych na	2

	rynku i w przetwórstwie żywności oraz ich charakterystyka i znaczenie.	
W2	Surowce rolne o cechach innowacyjnych. Nowe surowce o składnikach prozdrowotnych. Innowacyjne produkty żywnościowe. Potrzeby konsumentów na innowacyjne składniki żywności- prozdrowotne, funkcjonalne. Żywność nowej generacji- funkcjonalna, wygodna, minimalnie przetworzona. Żywność specjalnego przeznaczenia i prozdrowotna. Nowa żywność- uwarunkowania prawne i rynkowe. Potrzeby rynkowe na innowacyjne produkty żywnościowe.	2
W3	Food Product Development- kształtowanie produktów żywnościowych. Istota zarządzania innowacyjnym produktem żywnościowym. Znaczenie innowacyjnego produktu dla rynku żywnościowego. Cykl życia nowego produktu żywnościowego -od jego tworzenia po dojrzałość rynkową. Marketing pionowy i jego ograniczenia w kształtowaniu innowacyjnych produktów żywnościowych. Myślenie lateralne- istota, zastosowanie. Żywnościowe produkty lateralne i ich innowacyjność dla konsumentów.	2
W4	Najważniejsze obszary działania designu w przedsiębiorstwie, Podstawy koncepcji Food Design jako innowacyjnego modelu w gospodarce rynkowej. Food Design- definicje, obszar zastosowania. Podejście Food Design w odniesieniu do gastronomii Charakterystyka kuchni molekularnej jako obszaru zastosowania podejścia innowacyjnego w gastronomii. Istota innowacyjnych np. technologii „sous-vide” jako innowacyjnej technologii utrwalania żywności. Cechy innowacji wartości i mechanizm jej tworzenia dla żywności.	2
W5	Wybrane strategie kształtowania produktów żywnościowych dla potrzeb innowacyjności dla rynku i konsumentów. Obszar zainteresowania i istota „czerwonych oceanów”. Strategia „Błękitnego Oceanu”- definicja, przedmiot zainteresowania. Definicja rynku żywnościowego w świetle teorii „Błękitnego Oceanu”, uczestnicy tego rynku. Zachowania konsumentów na rynku żywności innowacyjnej. Wybrane segmenty rynku i konsumentów żywności innowacyjnej- żywność prozdrowotna, żywność wygodna, żywność medyczna.	2
	Razem	10

Laboratorium

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Analiza strategii kształtowania innowacyjnych produktów żywnościowych. Podejście lateralne. Strategie „Błękitnego Oceanu”. Cykl życia produktów na rynku. Food Product Development i Food Design jako innowacyjne podejście do procesów kształtowania nowych segmentów rynku i produktów.	3
L2	Analiza potrzeb konsumentów na innowacyjne produkty żywnościowe. Formułowanie ankiet badawczych. Badania wtórne postaw i zachowań.	3
L3	Analiza rynkowa, konsumencka i towaroznawcza wybranych segmentów innowacyjnej żywności- prozdrowotnej (funkcjonalnej), wygodnej, minimalnie	3

	przetworzonej, medycznej, specjalnego przeznaczenia dla potrzeb projektu	
L4	Opracowanie oceny wybranego segmentu innowacyjnej żywności w oparciu o ocenę potrzeb konsumentów, analizy rynkowe, oceny cech towaroznawczych i możliwości technologii przetwórstwa i organizacji dostępu do rynku	3
L5	Obrona projektu wybranego segmentu innowacyjnych produktów żywnościowych, debata nad przydatnością konsumencką i rynkową oraz uzasadnieniem ekonomicznym.	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
U_01						X	
U_02						X	
K_01						X	X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Zaliczenie pisemne z przedmiotu
F2	Sprawozdanie z wyboru kategorii produktów innowacyjnych i ich uzasadnienia
F3	Przygotowanie analizy rynku i oceny towaroznawczej produktów i prezentacja
F4	Opracowanie raportu końcowego z ćwiczeń na ocenę i obrona w grupie
F5	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie zaliczenia pisemnego z przedmiotu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F5)

9.2. Kryteria oceny

symbol efektu uczenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Uzyskanie z egzaminu pisemnego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu pisemnego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu pisemnego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu pisemnego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z egzaminu pisemnego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02;	Uzyskuje ocenę z opracowania/raportu i prezentacji pracy na poziomie 3,0,	Uzyskuje ocenę z opracowania/raportu i prezentacji pracy na poziomie 3,5,	Uzyskuje ocenę z opracowania/raportu i prezentacji pracy na poziomie 4,0,	Uzyskuje ocenę z opracowania/raportu i prezentacji pracy na poziomie 4,5,	Uzyskuje ocenę z opracowania/raportu i prezentacji pracy na poziomie 5,0,
K_01	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności wysokiej jakości	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności wysokiej jakości	Ma świadomość odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności wysokiej jakości	Ma świadomość odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności wysokiej jakości	Ma świadomość odpowiedzialności za opracowanie i wytwarzanie innowacyjnej żywności wysokiej jakości

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Sojkin B., Małecka M., Olejniczak T., Bakalarska M., Konsument wobec innowacji na rynku żywności, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, Poznań 2009

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Jeżewska-Zychowicz M., Babicz-Zielińska E., Laskowski W., Konsument na rynku nowej żywności- wybrane uwarunkowania spożycia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009
2. Czapski J. (red)- Food Product Development- opracowywanie nowych produktów żywnościowych, Wydawnictwo AR w Poznaniu, Poznań 1995
3. Earle M., Earle R., Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych. WNT Warszawa 2007
4. Świdorski F (red.). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT. Warszawa 1999

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W02 BPŻ_W03 BPŻ_W08	C 1, C 2	W_1-5	N1	F1
W_02	BPŻ_W04	C 1, C 2, C 3	W_1-5	N1	F1

	BPŻ_W10 BPŻ_W15				
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U10	C 2, C 3	L_1-5	N2	F2 F3 F4
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U05 BPŻ_U11	C 2, C 3	L_1-5	N2	F2 F3 F4
K_01	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C 2, C 3	- L_1-5	N1 N2	F5

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	15
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	3
Suma godzin kontaktowych	28
Samodzielne studiowanie treści wykładów	2
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	10
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	8
Suma godzin pracy własnej studenta	22
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.