|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Rok akademicki: | 2014/2015 | Grupa przedmiotów: |  | Numer katalogowy: |  |
|  |
| Nazwa przedmiotu1):  | **Współczesne trendy badawcze w technologii żywności** | **ECTS** 2) |  **2** |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski3):  | New research trends in food technology |
| Kierunek studiów4):  | STACJONARNE STUDIA DOKTORANCKIE na WYDZIALE NAUK o ŻYWNOŚCI SGGW w WARSZAWIE w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia |
| Koordynator przedmiotu5):  | prof. dr hab. Mirosław Słowiński |
| Prowadzący zajęcia6):  | prof. dr hab. A. Ceglińska, dr hab. K. Dasiewicz, prof. dr hab. K. Krygier, dr inż. M. Maszewska, dr hab. M. Mitek, prof. SGGW, prof. dr hab. M. Słowiński, dr inż. I. Ścibisz |
| Jednostka realizująca7): | Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności  |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany8): |  |
| Status przedmiotu9):  | a) obowiązkowy | b) stopień III, rok I  | c) stacjonarne |
| Cykl dydaktyczny10):  | **Semestr zimowy** | Jęz. wykładowy11): polski  |  |
| Założenia i cele przedmiotu12): | Praktyczne zapoznanie studentów z nowoczesną aparaturą badawczą stosowaną w analizie i technologii żywności oraz wskazanie możliwości aplikacyjnych. Pogłębienie wiedzy w zakresie współczesnych trendów badawczych w technologii żywności. |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin13): | Wykłady -- 5 hĆwiczenia laboratoryjne - 15 h |
| Metody dydaktyczne14): | Wykłady z wykorzystaniem technik audiowizualnych, warsztaty z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury badawczej, doświadczenie/eksperyment, dyskusja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne konsultacje |
| Pełny opis przedmiotu15): | Tematyka wykładów: Polifenole – wpływ na wartość żywieniową i cechy sensoryczne żywności. Współczesne trendy badawcze w technologii zbóż i piekarstwie. Współczesne trendy w produkcji oraz aspekty żywieniowe tłuszczów jadalnych. Tradycja i nowe trendy w technologii mięsa. Tematyka ćwiczeń: Wykorzystanie metod chromatograficznych w badaniu jakości i autentyczności produktów owocowo-warzywnych. Badanie stabilności oksydatywnej różnych olejów jadalnych za pomocą szybkiego testu Rancimat. Badanie reologicznych właściwości ciasta przy użyciu alweografu – interpretacja wyników. Możliwości wykorzystania komputerowej analizy obrazu w technologii i analizie mięsa.  |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające)16): |  |
| Założenia wstępne17): | Podstawowa wiedza z zakresu chemii, analizy, ogólnej i kierunkowych technologii żywności oraz właściwości fizycznych żywności |
| Efekty kształcenia18): | 01 – ma wiedzę na temat możliwości wykorzystania nowoczesnej aparatury badawczej w technologii i ocenie jakości żywności02 – zna współczesne trendy badawcze w technologii i ocenie jakości żywności oraz aspekty żywieniowe surowców i produktów spożywczych 03 – zna i potrafi wykorzystać szybkie metody analityczne w analizie i ocenie jakości żywności04 – potrafi zaplanować eksperyment badawczy05 – efektywnie komunikuje się w grupie oraz organizuje pracę grupy, zwłaszcza w zakresie prowadzenia wspólnych badań naukowych |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia19): | 01 – 04 Zaliczenie przedmiotu w formie pisemnego egzaminu obejmującego zadania problemowe05 Ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia 20): | Treść pytań egzaminacyjnych, imienny wykaz z ocenami z egzaminu pisemnego oraz prace egzaminacyjne |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową21): | Ocena z egzaminu – 100% |
| Miejsce realizacji zajęć22):  | Sale dydaktyczne i laboratoria Katedry Technologii Żywności, Wydział Nauk o Żywności |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca23): Czasopisma: Gospodarka Mięsna, Mięso i Wędliny, Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Przemysł Spożywczy, Żywność, Tłuszcze Jadalne, Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny |
| UWAGI24): |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot25) :

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia18) - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS2: | 50 h  |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 1ECTS |

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu 26)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nr /symbol efektu | Wymienione w wierszu efekty kształcenia: | Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku |
| 01 | ma wiedzę na temat możliwości wykorzystania nowoczesnej aparatury badawczej w technologii i ocenie jakości żywności  | SD\_W01, 02, 03;SD\_U01, 03, 04, 07, 09, 10, 11 |
| 02 | zna współczesne trendy badawcze w technologii i ocenie żywności oraz aspekty żywieniowe surowców i produktów spożywczych | SD\_W01, 02, 03;SD\_U01, 03, 04, 07, 09, 10, 11 |
| 03 | zna i potrafi wykorzystać szybkie metody analityczne w analizie i ocenie jakości żywności | SD\_W01, 02, 03;SD\_U01, 03, 04, 07, 09, 10, 11 |
| 04 | potrafi zaplanować eksperyment badawczy | SD\_W01, 02, 03;SD\_U01, 03, 04, 07, 09, 10, 11 |
| 05 | efektywnie komunikuje się w grupie oraz organizuje pracę grupy, zwłaszcza w zakresie prowadzenia wspólnych badań naukowych | SD\_K02 |