

SYLABUS PRZEDMIOTU W SZKOLE DOKTORSKIEJ UR

Nazwa przedmiotu	Produkcja żywności bioaktywnej
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska UR
Rodzaj przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)	fakultatywny
Rok i semestr studiów	II, sem III
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) przedmiot	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
Imię i nazwisko osoby egzaminującej lub udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca przedmiot	
Wymagania wstępne	Pogłębiona wiedza w zakresie fundamentalnych dylematów współczesnej cywilizacji i metodologii prowadzenia badań naukowych.
Efekty uczenia się dla przedmiotu	
Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu kształcenia
<p>Umiejętności:</p> <p>Potrafi dokonać krytycznie analizy publikowanych badań naukowych oraz ocenić ich wkład w rozwój wiedzy dotyczącej żywności bioaktywnej.</p> <p>Potrafi inicjować debatę i poprowadzić dyskusję naukową oraz komunikować się języku obcym na poziomie B2 w stopniu umożliwiającym uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym w zakresie tematyki związanej z produkcją żywności bioaktywnej i jej znaczenia we współczesnym świecie.</p> <p>Planuje czas zajęć i realizuje je z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi i metod, także technologii informatycznych</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Docenia znaczenie wiedzy m.in. z zakresu technologii żywności i żywienia, nauk o zdrowiu, dietetyki i innych nauk medycznych w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych dotyczących zagadnień produkcji żywności bioaktywnej oraz jej oddziaływania na zdrowie konsumenta.</p>	<p>P8S-UW/2</p> <p>P8S-UK/1, P8S-UK/3, P8S-UK/4, P8S-UK/5</p> <p>P8S-UU/2</p> <p>P8S-KK/3</p>

Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin		
Wykład – 5 h, ćwiczenia – 10 h		
Treści programowe		
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka żywności bioaktywnej. Kategorie żywności prozdrowotnej. 2. Związki biologicznie czynne w żywności bioaktywnej. Wpływ wybranych związków biologicznie aktywnych na funkcjonowanie organizmu człowieka. 3. Super żywność – jej rola w popularyzacji pojęcia żywności prozdrowotnej. 4. Wybrane aspekty produkcji żywności stosowanej w profilaktyce schorzeń (m.in. żywność bezglutenowa, żywność dla osób chorych na fenyloketonurię, żywność dla diabetyków, żywność niskosodowa, żywność wspomagająca odchudzanie) 5. Charakterystyka żywności i suplementów dla ludzi o aktywnym trybie życia. <p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zasady opracowania projektu produktu bioaktywnego w oparciu o bazy danych literatury naukowej. 2. Opracowanie koncepcji projektu – przedstawienie ankiety preferencji konsumenta 3. Przygotowanie projektu produktu bioaktywnego w oparciu o przesłanki badań naukowych. 4. Przedstawienie projektu oraz dyskusja nad projektem. 5. Trendy w produkcji żywności bioaktywnej oraz przyszłość kierunków badań naukowych dotyczących żywności prozdrowotnej. Przedstawienie prezentacji w Power Point przygotowanej na podstawie studium literatury naukowej. Dyskusja naukowa. 		
Stosowane metody dydaktyczne	Dyskusja naukowa, prezentacje multimedialne, studium literatury naukowej	
Metody sprawdzania i oceny efektów uczenia się uzyskanych przez doktorantów, w tym forma i warunki zaliczenia przedmiotu	<p>Zaliczenie na ocenę</p> <p>Ocenie podlega:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umiejętność podejmowania dyskusji i aktywność w dyskusji naukowej - umiejętność rozwiązania problemu za pomocą wiedzy pozyskanej z baz literatury naukowej na podstawie przedłożonego i zaprezentowanego projektu - analiza literatury naukowej na zadany temat – przedstawienie prezentacji w Power Point 	
Całkowity nakład pracy doktoranta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach	Liczba godzin w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (wg programu kształcenia)	15 h
	Praca własna doktoranta	45 h
	SUMA GODZIN	60 h
Język wykładowy	polski	
Literatura	Literatura podstawowa: Goldber I. (ed.) 2012. Founctional Foods. Desingner Foods, Springer –	

Science+Business Media, B.V.
Pharmafoods, Nutraceuticals.
Weststrate J.A., van Poppel G., .
Verschuren P. M 2002. Functional
foods, trends and future, British
Journal of Nutrition 88 (Suppl.)
S233-235

Literatura uzupełniająca:
Oryginalne prace twórcze z zakresu
produkcji żywności bioaktywnej