

SYLABUS PRZEDMIOTU W SZKOLE DOKTORSKIEJ UR

Nazwa przedmiotu	Trendy w technologii przetwórstwa surowców roślinnych
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska UR
Rodzaj przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)	fakultatywny
Rok i semestr studiów	II, sem. IV
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, metodologii prowadzenia badań naukowych oraz tendencji rozwojowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Efekty uczenia się dla przedmiotu	
Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla programu kształcenia
<p>Wiedza: Wykazuje znajomość wybranych zagadnień z zakresu nowych technologii stosowanych w przetwórstwie surowców roślinnych i kierunków rozwoju tego przetwórstwa we współczesnym świecie w stopniu pozwalającym na rewizję istniejących paradygmatów z zakresu przetwórstwa surowców roślinnych.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych do podejmowania zadań o charakterze badawczym. Potrafi określić problem badawczy, zaplanować metodologię badań i zinterpretować otrzymane wyniki.</p> <p>Potrafi zaprezentować problem badawczy oraz w dyskusji naukowej obronić przyjętej metodologii badań</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>Docenia znaczenie wiedzy m.in. z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych dotyczących</p>	<p>P8S-WG/1, P8S-WG/2</p> <p>P8S-UW/1</p> <p>P8S-UK/3, P8S-UK/4</p>

zagadnień produkcji żywności pochodzenia roślinnego.	P8S-KK/3	
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 innowacji w przemyśle spożywczym. Wpływ zmiany postaw i zwyczajów konsumentów na produkcję żywności z surowców roślinnych. 2. Trendy w wykorzystaniu surowców roślinnych. 3. Wybrane trendy z przetwórstwa surowców roślinnych: żywność minimalnie przetworzona, żywność suszona. 4. Nanotechnologie w przetwórstwie surowców roślinnych. 5. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności pochodzenia roślinnego w świetle badań naukowych. <p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panowanie badań naukowych z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych w oparciu o literaturę naukową. 2. Definiowanie celu badań i hipotez badawczych. 3. Zaplanowanie metodyki badań. 4. Przedstawienie projektu badań. Obrona tez badawczych. 		
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 Ocenie podlega:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analiza literatury naukowej na zadany temat z zakresu przetwórstwa surowców roślinnych. - przedstawienie projektu badań naukowych z zakresu przetwórstwa surowców roślinnych. - uczestnictwo w dyskusji i obrona tez projektu badawczego. 	
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	<p>Literatura podstawowa: Brennan M.A, Derbyshire E., Tiwari B. Brennan C. S. 2013. Ready-to-eat snack products: the role of extrusion technology in developing consumer acceptable and nutritious snacks. <i>International Journal Of Food Science and Technology</i>, 48, 893-902. Bromberger Soquetta M., de Marsillac Terra L., Peixoto Bastos C. 2018. Green technologies for the</p>	

extraction of bioactive compounds in fruits and vegetables. CyTA - Journal of Food, 16 (1), 400-412.
Singh V., Hedayetullah M., Zaman P. n Meher J. 2014. Postharvest Technology of Fruits and Vegetables: An Overview. Journal of Postharvest Technology, 2 (02): 124-135.

Literatura uzupełniająca:

Oryginalne prace twórcze z zakresu technologii przetwórstwa surowców roślinnych