

SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA

Nazwa przedmiotu	Żywność nowej generacji – korzyści i zagrożenia
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot	Szkoła Doktorska
Rodzaj przedmiotu	obowiązkowy, fakultatywny (interdyscyplinarny)
Rok i semestr studiów	II rok, semestr 4
Imię i nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących) przedmiot	Dr hab. inż. Małgorzata Dżagan, prof. UR
Imię i nazwisko osoby egzaminującej, lub udzielającej zaliczenia w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca przedmiot	
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu chemii żywności i ogólnej technologii żywności
Efekty kształcenia dla przedmiotu	
Zakładane efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu studiów doktoranckich
<p><i>Wiedza:</i> Poznanie aktualnego stanu i głównych tendencji rozwojowych segmentu nowej żywności</p> <p><i>Umiejętności:</i> Kształcenie umiejętności krytycznej oceny wyników badań naukowych Nabycie umiejętności prezentowania własnej opinii w dyskusji naukowej Opanowanie umiejętności poszukiwania informacji w zagranicznych bazach danych Doskonalenie umiejętności planowania indywidualnej i zespołowej pracy w laboratorium analiz chemicznych żywności</p> <p><i>Kompetencje społeczne:</i> Uznanie znaczenia wiedzy dla rozwiązywania zagadnień poznawczych i praktycznych</p>	<p>P8S-WG/2</p> <p>P8S-UW/2</p> <p>P8S-UK/1, P8S-UK/3, P8S-UK/4,</p> <p>P8S-UK/5</p> <p>P8S-UU/2</p> <p>P8S-KK/3</p>
Forma(y) zajęć, liczba realizowanych godzin	
<p>Wykład on-line – 5 godz.</p> <p>Ćwiczenia on- line – 4 godz.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne - 6 godz.</p>	
Treści programowe	
<p>Wykład</p> <p>1. Żywnościowa klasyfikacja żywności nowej generacji: nowa żywność (novel food),</p>	

<p>żywność atrybucyjna, żywność specjalnego przeznaczenia.</p> <p>2. Korzyści i zagrożenia żywieniowe związane ze spożywaniem poszczególnych rodzajów nowej żywności, regulacje prawne</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>1. <i>Analiza postaw konsumentów wobec żywności nowej generacji</i> – debata w oparciu o przygotowane przez studentów projekty (on-line)</p> <p>2. <i>Projektowanie i analiza produktów wzbogaconych z segmentu żywności funkcjonalnej</i> – Ocena stopnia wzmocnienia aktywności antyoksydacyjnej miodów wzbogaconych dodatkami roślinnymi z wykorzystaniem standardowych testów kolorymetrycznych (zajęcia laboratoryjne)</p> <p>3. <i>Projektowanie i analiza produktów z segmentu „novel food”</i>- Porównanie zawartości składników psychoaktywnych w napojach energetyzujących komercyjnych i domowych z zastosowaniem techniki wysokosprawnej chromatografii cienkowsarstwowej HP TLC (zajęcia laboratoryjne)</p>		
Stosowane metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, wykorzystanie zasobów aktów prawnych on-line, dyskusja, realizacja zajęć praktycznych w 2-osobowych zespołach	
Metody sprawdzania i oceny efektów kształcenia uzyskanych przez doktorantów, w tym forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Udział w zajęciach, przygotowanie projektu, udział w dyskusji naukowej, opracowanie 2 sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych	
Całkowity nakład pracy doktoranta potrzebny do osiągnięcia założonych efektów w godzinach oraz punktach ECTS	Liczba godzin w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem (wg planu studiów)	15
	Praca własna doktoranta	15
	SUMA GODZIN	30
	Liczba pkt. ECTS	_____
Język wykładowy	polski	
Literatura	<p>Literatura podstawowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności z dnia 25 listopada 2015 r. • Pucek M., Żywność nowej generacji - funkcjonalna, wygodna, transgeniczna, CDR Brwinów 2017. Zywnosc nowej generacji.pdf (cdr.gov.pl) • Babicz- Zielińska E.; Postawy konsumentów wobec Nowej Żywności; Zeszyty naukowe AM w Gdyni, 2010, 65. 	

Literatura uzupełniająca:

- Sokołowski L.M., Nowa żywność a współczesne wyzwania żywnościowe – wybrane aspekty prawne. PPR 2018,1,22,123-132
- EU Novel food catalogue