

SYLABUS PRZEDMIOTU – SZKOŁA DOKTORSKA
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2019 DO 2023
CYKL KSZTAŁCENIA OD 2020 DO 2024

OGÓLNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE				
Tytuł przedmiotu		Produkcja żywności bioaktywnej		
Nazwa jednostki realizującej przedmiot		Szkoła Doktorska w Uniwersytecie Rzeszowskim		
Typ przedmiotu (<i>obowiązkowy, fakultatywny</i>)		Przedmiot obowiązkowy fakultatywny (interdyscyplinarny) do wyboru		
Rok/semestr		Rok II, semestr zimowy		
Dyscyplina		Technologia żywności i żywienia, rolnictwo i ogrodnictwo, nauki o zdrowiu		
Język wykładowy		j. polski		
Imię i nazwisko koordynatora przedmiotu		Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska		
Imię i nazwisko osoby prowadzącej/osób prowadzących przedmiot		Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska		
Wymagania wstępne		Pogłębiona wiedza w zakresie fundamentalnych dylematów współczesnej cywilizacji i metodologii prowadzenia badań naukowych		
STRESZCZENIE PRZEDMIOTU (syntetyczny opis treści oraz celów przedmiotu; 100-200 słów)				
<p>Celem zajęć jest zapoznanie z naukowymi podstawami opracowania, produkcji i wdrażania na rynek żywności prozdrowotnej, ze szczególnym uwzględnieniem żywności stosowanej w profilaktyce różnych schorzeń cywilizacyjnych, m.in. chorób układu krążenia, celiakii, cukrzycy, otyłości. Rola składników biologicznie aktywnych w kształtowaniu jakości produktów prozdrowotnych. Prezentacja kierunków badań naukowych związanych z polepszeniem cech funkcjonalnych żywności i osiągnięć naukowych różnych ośrodków światowych dotyczących wpływu związków biologicznie czynnych obecnych w żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka w kontekście opracowania nowych produktów prozdrowotnych o ukierunkowanym działaniu na organizm człowieka. Krytyczna analiza publikowanych badań naukowych dotyczących wpływu żywności prozdrowotnej na organizm człowieka w aspekcie praktycznego wykorzystania wiedzy do rozwoju rynku produktów prozdrowotnych.</p>				
EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA PRZEDMIOTU I METODY WERYFIKACJI				
Symbol efektu uczenia się	Zakładane efekty uczenia się	Odniesienie do efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 8 PRK (symbol)	Forma zajęć dydaktycznych (w., ćw., itp.)	Metody weryfikacji (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt itp.)
Wiedza Lp.	Zan i rozumie			
ŻP-W/1	Zna światowy dorobek obejmujący podstawy teoretyczne i wybrane	P8S-WG/1 P8S-WG/2	w. ćw.	Prezentacja w Power Point, Projekt

	zagadnienia szczegółowe oraz główne tendencje rozwojowe dotyczące żywności bioaktywnej			
Umiejętności Lp.	Potrafi			
ŻP-U/1	Potrafi wykonywać zadania o charakterze badawczym: definiować cel i przedmiot badań, rozwijać techniki i metody badawcze, wnioskować na podstawie badań naukowych	P8S-UW/1	W, Ćw.	Prezentacja w Power Point, Projekt
ŻP-U/2	Potrafi dokonać krytycznej analizy publikowanych badań naukowych oraz ocenić ich wkład w rozwój wiedzy dotyczącej żywności bioaktywnej	P8S-UW/2	W, Ćw.	Prezentacja w Power Point, Projekt
ŻP-U/3	Potrafi upowszechniać wyniki badań naukowych także w formie popularnej	P8S-UW/2	W, Ćw.	Prezentacja w Power Point, Projekt
ŻP-U/4	Potrafi inicjować debatę i poprowadzić dyskusję naukową oraz komunikować się języku obcym na poziomie B ₂ w stopniu umożliwiającym uczestnictwo w międzynarodowym środowisku naukowym w zakresie tematyki związanej z produkcją żywności bioaktywnej i jej znaczenia we współczesnym świecie.	P8S-UK/1, P8S-UK/3, P8S-UK/4, P8S-UK/5	Ćw.	Uczestnictwo w dyskusji
ŻP-U/5	Planuje czas zajęć i realizuje je z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi i metod, także technologii informatycznych	P8S-UU/2	Ćw	Prezentacja w Power Point, Projekt
Kompetencje społeczne Lp.	Jest gotów do			
ŻP – K/1	Uznania znaczenie wiedzy m.in. z zakresu technologii żywności i żywienia, rolnictwa, 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.	P8S-KK/3	W, Ćw.	Projekt
ŻP-K/2	Krytycznej oceny dorobku w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia	P8S-KK/1	W, Ćw.	Projekt

ŻP-K/3	Inicjowania działań na rzecz interesu publicznego	P8S-KO/2	Ćw.	Dyskusja		
FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WYMIAR GODZIN I PUNKTÓW						
Semestr (nr)	Wykł.	Ćw./Konw.	Lab.	Prakt.	Inne	Liczba pkt. ECTS
III	5	10	—	—	—	0
METODY DYDAKTYCZNE						
Wykład podawczy z dyskusją naukową, Dyskusja naukowa, studium literatury naukowej, prezentacja multimedialna						
TREŚCI PROGRAMOWE						
<p>1. Wykład / Konwersatorium:</p> <ol style="list-style-type: none"> Charakterystyka żywności bioaktywnej. Kategorie żywności prozdrowotnej. Związki biologicznie czynne w żywności bioaktywnej. Wpływ wybranych związków biologicznie aktywnych na funkcjonowanie organizmu człowieka. Super żywność – jej rola w popularyzacji pojęcia żywności prozdrowotnej. Wybrane aspekty produkcji żywności stosowanej w profilaktyce schorzeń (m.in. żywność bezglutenowa, żywność dla osób chorych na fenylketonurię, żywność dla diabetyków, żywność niskosodowa, żywność wspomagająca odchudzanie) <p>2. Ćwiczenia / laboratoria / inne:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zasady opracowania projektu produktu bioaktywnego w oparciu o bazy danych literatury naukowej. Opracowanie koncepcji projektu – dyskusja naukowa Przygotowanie projektu produktu bioaktywnego w oparciu o przesłanki badań naukowych. Prezentowanie projektu oraz dyskusja naukowa nad projektem. 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. 						
WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU (KRYTERIA OCENIANIA)						
<p>Aktywny udział w zajęciach 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</p>						

**CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY DOKTORANTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH
EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS**

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny realizowane w kontakcie bezpośrednim wynikające planu z studiów	15
Inne z udziałem nauczyciela (udział w konsultacjach, egzaminie)	3
Godziny realizowane samodzielnie przez doktoranta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	45
SUMA GODZIN	63
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	0

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 związane z tematem realizowanego projektu i zadanego tematu naukowego dotyczącego żywności prozdrowotnej