

Nazwa zajęć:	Współczesne trendy badawcze w chemii żywności
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Modern trends in food chemistry
Zajęcia dla dyscypliny:	Technologia żywności i żywienia

Semestr:	4	Status zajęć:	fakultatywny	Język wykładowy:	polski
Rok akademicki:		Numer katalogowy:			

Koordynator zajęć:	Dr hab. Ewa Ostrowska-Ligęza prof. SGGW
Prowadzący zajęcia:	dr hab. J. Bryś prof. SGGW, dr hab. A. Fabiszewska, dr inż. J. Małajowicz, dr hab. E. Ostrowska-Ligęza prof. SGGW, dr hab. M. Wirkowska-Wojdyła prof. SGGW
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywności, Katedra Chemii
Jednostka zlecająca:	Szkoła Doktorska SGGW
Założenia, cele i opis zajęć:	Przedstawienie wybranych i aktualnie ważnych zagadnień z chemii żywności oraz praktyczne ich zastosowanie na przykładach badań prowadzonych w Katedrze
Forma dydaktyczna, liczba godzin:	Ćwiczenia, 10 godzin
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia praktyczne, przeprowadzenie doświadczenia/eksperymentu, rozwiązywanie problemu, konsultacje, dyskusja.

Efekty uczenia się

WIEDZA - doktorant po zrealizowaniu zajęć zna i rozumie:	UMIEJĘTNOŚCI - doktorant po zrealizowaniu zajęć potrafi:	KOMPETENCJE - doktorant po zrealizowaniu zajęć jest gotowy do:
W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny
Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie		Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym
		Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie w formie kolokwium pisemnego i sprawozdania pisemnego z zajęć, ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Listy doktorantów z ocenami z kolokwium i sprawozdań	
Elementy i wagi oceny końcowej:	Zaliczenie w formie kolokwium pisemnego – 60% Ocena sprawozdań pisemnych z zajęć – 40%	
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna	
Limit osób w grupie:		

Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Food Chemistry Fahrettin Gogus, 2006.	
2. Chemia Żywności. Praca zb. pod redakcją Z. Sikorskiego i H. Staroszczyk, tom I i II, PWN 2021	
3. Pomiary efektów cieplnych. Metody i zastosowania. W. Zielenkiewicz, 2000, Wydawnictwo PAN	
4. Calorimetry in Food Processing. Analysis and Design of Food Systems, Praca zb. pod redakcją G. Kaletunc, Wiley-Blackwell 2009	
5. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. A. Cygański, WNT 2009	
6. J. Fisher, J.R.P. Arnold – Chemia dla biologów – PWN, 2008.	
Uwagi:	Brak

Szacunkowa liczba godzin pracy doktoranta niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się:	10
--	----

Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom kwalifikacji 8):

Symbol efektu:	Efekty uczenia się:	8 poziom PRK
SD1_KW01	W zakresie umożliwiającym rewizję istniejących paradygmatów w dziedzinie/w dyscyplinie – światowy dorobek, zbierający podstawy teoretyczne oraz ogólne i wybrane szczegółowe zagadnienia	P8S_WG
SD1_KW02	Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	P8S_WG
SD1_KU05	Dokonywać krytycznej oceny wyników badań naukowych i działalności eksperckiej oraz ich wkładu w rozwój wiedzy dziedziny/dyscypliny	P8S_UW
SD1_KK01	Krytycznej oceny dorobku reprezentowanej dziedziny/dyscypliny	P8S_KK
SD1_KK03	Uznawania wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych charakterystycznych dla obszaru badań (dziedziny/dyscypliny) oraz w ujęciu interdyscyplinarnym	P8S_KK
SD1_KK08	Podtrzymywania etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR