

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:	
Prowadzący zajęcia:	
Jednostka realizująca:	
Jednostka zlecająca:	Szkoła Doktorska SGGW
Założenia, cele i opis zajęć:	Przedstawienie wybranych i aktualnie ważnych zagadnień z chemii żywności oraz równoczesne 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:	UMIĘTNOŚCI - 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	Inicjować dyskusję i uczestniczyć w dyskursie naukowym	Podtrzymywanie etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej
Główne tendencje rozwojowe w dziedzinie/w dyscyplinie	 	
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	

Literatura podstawowa i literatura uzupełniająca

Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Food Chemistry Fahrettin Gogus, 2006.	
2. Chemia Żywności. Praca zb. pod redakcją Z. Sikorskiego, tom II, WNT 2007	
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_KU09	Inicjować dyskusję i uczestniczyć w dyskursie naukowym	P8S_UK
SD1_KK08	Podtrzymywanie etosu środowiska naukowego i prowadzenia niezależnej pracy badawczej	P8S_KR