

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022- 2022/2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopienia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	II rok, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR Ćwiczenia: dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar

* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
3	15	-	-	20	-	-	-	-	3

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe wiadomości z przedmiotu Technologie drobiu i jaj/Podstawy przetwórstwa drobiarskiego

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z możliwością poprawy walorów prozdrowotnych jaj i mięsa oraz przetworów z mięsa i jaj.
C ₂	Wypracowanie umiejętności projektowania, przygotowania i oceny jakości przetworów z jaj i mięsa z uwzględnieniem ich walorów prozdrowotnych.
C ₃	Wypracowanie odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności prozdrowotnej z mięsa i jaj.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	Charakteryzuje cechy jaj i mięsa różnych gatunków oraz wskazuje możliwości poprawy walorów prozdrowotnych jaj, mięsa i jego przetworów	K_Wo4
EK_02	Umie przygotować wybrane produkty z mięsa i jaj z uwzględnieniem ich walorów prozdrowotnych	K_Uo7
EK_03	Rozwiązuje problemy technologiczne związane z możliwością poprawy walorów prozdrowotnych mięsa i jaj	K_Ko5

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Światowe tendencje w produkcji oraz spożyciu jaj i mięsa różnych gatunków.
Jakość i walory prozdrowotne mięsa poszczególnych gatunków.
Znaczenie mięsa i jaj w żywieniu ludzi w różnym wieku, stanie fizjologicznym i różnej aktywności.
Możliwości poprawy jakości i walorów prozdrowotnych mięsa i jego przetworów – szanse i bariery.
Jakość jaj. Prozdrowotne walory jaj kurzych. Modyfikacja cech fizycznych oraz wartości odżywczej jaj-szanse i bariery.
Współczesne kierunki w przetwórstwie jaj. Nutraceutyczne właściwości produktów izolowanych z żółtka i białka jaj.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Instrumentalna i organoleptyczna ocena jakości jaj wzbogaconych.
Instrumentalna i organoleptyczna ocena cech jakościowych mięsa wzbogaconego.
Projektowanie wyrobów garmażeryjnych z mięsa i jaj wzbogaconych naturalnymi dodatkami funkcjonalnymi.

Projektowanie wędlin wzbogaconych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, kolokwium.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne	w
EK_02	obserwacja w trakcie zajęć, kolokwium, dyskusja w grupie	ćw.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, dyskusja w grupie	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia:

zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej

Wykład: zaliczenie

I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi,

II termin: zaliczenie ustne

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z egzaminu (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄgniĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+20/1,4
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach 2/0,08 udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć i zaliczenia 36/1,44
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

Słowiński M. 2014. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Warszawa.

Grabowski T., Kijowski J. 2018. Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa.

Zalewski S. 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo - Techniczne Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego.

Sokołowicz Z., Dykiel M. Augustyńska-Prejsnar A. 2019. Effect of layer genotype on physical characteristics and nutritive value of organic eggs. CYTA Journal of Food vol. 17,1 <https://doi.org/10.1080/194763372018>

Lechowska J. Augustyńska-Prejsnar A. 2019. Ocena preferencji zakupu przez młodych konsumentów jaj wzbogaconych kwasami omega-3. Postępy Techniki i Przetwórstwa Spożywczego 2, 65-68

Augustyńska-Prejsnar A, Ormian M., Kluz M., Sokołowicz Z. 2019 „Effect of whey marinating on chicken breasts from organic farming for the quality and safety of the product”. Emirates Journal of Food and Agriculture. 31(4): 281-287, doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1940

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej