

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Wygodna i funkcjonalna żywność z drobiu i jaj |
| Kod przedmiotu* | |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Przyrodniczych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia |
| Kierunek studiów | technologia Żywności i Żywnienie Człowieka |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | rok I, semestr 1 |
| Rodzaj przedmiotu | specjalnościowy / Analiza żywności / Przedmiot do wyboru |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Wykłady: prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz 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 |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| 1 | 15 | - | - | 15 | - | - | - | - | 2 |

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 Technologii drobiu i jaj

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

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----------------|---|
| C ₁ | Zapoznanie studentów z nowymi trendami w projektowaniu i produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej z drobiu i jaj |
| C ₂ | Wypracowanie umiejętności oceny produktów wygodnych i funkcjonalnych z mięsa drobiowego i jaj |
| C ₃ | Wypracowanie odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności z mięsa drobiowego 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 | Zna przebieg procesów chemicznych i fizycznych zachodzących w utrwalaniu oraz przechowywaniu żywności funkcjonalnej i wygodnej z drobiu i jaj | K_Wo3 |
| EK_02 | Ocenia żywność funkcjonalną i wygodną z drobiu i jaj pracując w grupie | K_U11 |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|---|
| Treści merytoryczne |
| Nowe trendy w projektowaniu żywności funkcjonalnej z drobiu i jaj. |
| Współczesne trendy w produkcji żywności wygodnej z drobiu i jaj. |
| Produkcja, pakowanie i utrwalanie żywności wygodnej z drobiu i jaj. |
| Rynek żywności wygodnej i funkcjonalnej z drobiu i jaj. |

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

| |
|---|
| Treści merytoryczne |
| Ocena jakości żywności funkcjonalnej z jaj i mięsa drobiowego. |
| Przygotowanie żywności wygodnej z drobiu i jaj. |
| Wykorzystanie dodatków funkcjonalnych do produkcji żywności funkcjonalnej z drobiu i jaj. |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Laboratorium: praca w grupach, dyskusja.

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 wykonania, kolokwium, dyskusja w grupie | ćw. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratorium:
zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej
Wykład: zaliczenie z oceną
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 zaliczenia (>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+15/1,2 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie) | Udział w konsultacjach 1/0,04 Udział w zaliczeniu 2/0,08 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu itp.) | Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 17/0,68 |
| SUMA GODZIN | 50 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 2 |

** 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:

Smolińska T., Kopec W. 2018. Przetwórstwo drobiu i jaj. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Świderski F. 2018. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. WNT Warszawa

Literatura uzupełniająca:

Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Gajdek G. 2014. Preferencje nabywcze żywności wygodnej pochodzenia drobiowego w opinii młodzieży akademickiej. *Journal of Agribusiness and Rural Development* 4 (34) 17-26.

Augustyńska-Prejsnar A., Topczewska J., Ormian M., Saletnik A., Sokołowicz Z., Lechowska J. 2022. The effect of the addition turmeric on selected quality characteristics of duck burgers stored under refrigeration. *Applied Sciences*, 12(2), 805.

Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z., Ormian M., Tobiasz-Salach R. 2022. Nutritional and health-promoting value of poultry meatballs with the addition of plant components. *Foods*. 11(21), 3417.

Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego .

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej