

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023- 2023/2024  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj</b>
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	drugiego stopienia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	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
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 <sub>1</sub>	Zapoznanie studentów z możliwością poprawy walorów prozdrowotnych jaj i mięsa oraz przetworów z mięsa i jaj
C <sub>2</sub>	Wypracowanie umiejętności projektowania, przygotowania i oceny jakości przetworów z jaj i mięsa z uwzględnieniem ich walorów prozdrowotnych
C <sub>3</sub>	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 wzbogacanego.
Projektowanie wyrobów garmażeryjnych z mięsa i jaj wzbogaconych naturalnymi dodatkami funkcjonalnymi.
Projektowanie wędlin wzbogaconych

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Laboratorium: 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_o1	I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne	W
EK_o2	obserwacja w trakcie zajęć, kolokwium, dyskusja w grupie	Ćw.
EK_o3	obserwacja w trakcie zajęć, 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

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
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>3</b>

\* 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.

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.

Augustyńska-Prejsnar A., Topczewska J., Ormian M., Sokołowicz Z. 2022. Quality of poultry roast enriched with hemp seeds, hemp oil, and hemp flour. *Foods*. 11(23), 3907.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej