

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/ 2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

**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 Żywnienia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom kształcenia	II stopienia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	j. 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	9	-	-	12	-	-	-	-	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 Student:	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_U07
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

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)

<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej</p> <p>Wykład: zaliczenie</p> <p>I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia. O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z egzaminu (&gt;50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%</p>
---

## 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	9+12/0,84
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 50/2
SUMA GODZIN	75
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	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

<p>Literatura podstawowa:</p> <p>Słowiński M. 2014. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Warszawa.</p> <p>Grabowski T., Kijowski J. 2018. Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa.</p> <p>Zalewski S. 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo - Techniczne Warszawa.</p>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego.</p> <p>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 <a href="https://doi.org/10.1080/194763372018">https://doi.org/10.1080/194763372018</a></p> <p>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</p> <p>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</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej