

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2020/2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2019-2020

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 Zakład Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / przedmiot do wyboru / Analiza żywności
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	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
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 Student:	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
Ćwiczenia: 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)

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 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:

1. Smolińska T., Kopeć W. 2018. Przetwórstwo drobiu i jaj. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
2. Świderski F. 2018. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. WNT Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. 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.
2. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego .

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej