

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025 – 2025/2026

(skrajne daty)

Rok akademicki 2025/2026

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienia człowieka
Poziom studiów	studia drugiego stopienia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	studia stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywność prozdrowotna
Język wykładowy	polski
Koordinator	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykład: 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 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 ¹
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.
Substancje biologicznie czynne mięsa.
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. Substancje biologicznie czynne jaj kurzych.
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.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Projektowanie wyrobów garmażeryjnych z mięsa i jaj wzbogaconych naturalnymi dodatkami funkcjonalnymi.

Projektowanie wędlin wzbogaconych.

3.4. Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia laboratoryjne: 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. lab.
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć, dyskusja w grupie	ćw. lab.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia laboratoryjne:

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 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 i zaliczenia 36/1,44

(przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	
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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Słowiński M. 2014. Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Warszawa. 2. Grabowski T., Kijowski J. 2018. Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa. 3. Zalewski S. 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo - Techniczne Warszawa.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego. 2. Augustyńska-Prejsnar A., Kačániová M., Ormian M., Topczewska J., Sokołowicz Z., Hanus P. 2024. Quality Assessment of Minced Poultry Products Including Black Fermented. Foods, Vol. 13, iss. 1, id. art. 70, DOI:10.3390/foods13010070 3. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Kačániová M., Topczewska J., Sokołowicz Z. 2023. Quality and Microbiological Safety of Poultry Meat Marinated with the Use of Apple and Lemon Juice, International Journal of Environmental Research and Public Health, Vol. 20, iss. 5, id. art. 3850, bibliogr., DOI: 10.3390/ijerph20053850 4. 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. 5. 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