

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024/2025-2027/2028

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	ŻYWNOŚĆ WYGODNA i FUNKCJONALNA
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Kierunek studiów	LOGISTYKA W SEKTORZE ROLNO-SPOŻYWCZYM
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	do wyboru I
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	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
5				20					1

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) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)
LABORATORIA: ZALICZENIE Z OCENĄ**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Zakres treści z przedmiotu: Produkcja roślinna, Produkcja zwierzęca, Infrastruktura i technologie magazynowe żywności, Opakowania produktów spożywczych, Produkcja i przechowywanie żywności
--

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

3.1. Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z nowymi trendami w projektowaniu i produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej.
C2	Poszerzenie wiedzy z zakresu znaczenia odpowiedzialności za jakość żywności wygodnej i funkcjonalnej.

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 zasady produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej, w tym w kontekście jej jakości oraz zachowania zasad ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_Wo6 K_Wo9
EK_02	zna procedury, zasady i normy projektowania procesów w produkcji żywności a także potrafi zaprojektować produkt wygodny, ocenić jego jakość oraz dokonać analizy jego przydatność dla przetwórstwa	K_Wo3 K_Uo2
EK_03	potrafi współpracować z grupą oraz wykazuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności	K_Ko1

3.3. Treści programowe

A. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Wykorzystanie dodatków funkcjonalnych do produkcji żywności.
Przygotowanie żywności wygodnej na bazie surowca mięsnego i roślinnego.
Ocena jakości żywności wygodnej i funkcjonalnej.

3.4. Metody dydaktyczne

Laboratoria: praca w laboratorium, wykonywanie zadań

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	obserwacja w trakcie zajęć	lab.
EK_ 02	ocena wykonania zadań	lab.
EK_ 03	ocena wykonania zadań, udział w dyskusji	lab.

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratoria: zaliczenie na ocenę na podstawie udziału w dyskusji, oceny za wykonanie zadań.
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 - powyżej 91%.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	20
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	4
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

* 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: Świderski F. 2018. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT Warszawa. Górecka D., Czapski J. (red.). 2015. Żywność prozdrowotna: składniki i technologia. Wyd. UP Poznań. Weiss T. 2015. Żywność funkcjonalna: najzdrowsze produkty z natury. Wyd. Vital Gwaracja Zdrowia Białystok.
Literatura uzupełniająca: Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z., Kačániová M. 2022. The Effect of the Addition of Hemp Seeds, Amaranth, and Golden Flaxseed on the Nutritional Value, Physical, Sensory Characteristics, and Safety of Poultry Pâté. Applied Sciences 12(10), 5289.

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.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej