

## KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

### I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia gastronomiczna i edukacja żywieniowa
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny II: Żywność niekonwencjonalna: Produkcja wyrobów z mięsa
7. Kod przedmiotu	CG-19
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III, Semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Maria Walczycka
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Maria Walczycka

### 2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

### 3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – Student zdobywa wiedzę z zakresu najnowszych technologii produkcji produktów zwierzęcych.

C 2 – Student zdobywa wiedzę dotyczącą produktów zwierzęcych dostosowanych do wymagań współczesnego rynku – funkcjonalne i prozdrowotne produkty z wykorzystaniem surowców mięsnych.

### 4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Student posiada wiedzę z zakresu wiadomości wstępnych dotyczących charakterystyki surowców zwierzęcych; podstawy wiedzy z ogólnej technologii żywności (procesy jednostkowe).

### 5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	Zna zasady nowoczesnych technik obróbki technologicznej i kulinarnej produktów zwierzęcych	BPŻ_W01 BPŻ_W05 BPŻ_W06
W_02	Zna zasady doboru surowców i technik obróbki oraz ciągu technologicznego do produkcji nowoczesnych –funkcjonalnych produktów zwierzęcych	BPŻ_W05 BPŻ_W06 BPŻ_W07
U_01	Posiada umiejętność dobierania surowców i operacji – etapów technologicznych produkcji	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05
U_02	Uzyskuje umiejętność doboru właściwych maszyn i środków pomocniczych pozwalających na wyprodukowanie wybranych produktów zwierzęcych	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05
K_01	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości produktów	BPŻ_K03

### 6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

#### Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Produkty zwierzęce otrzymywane z wykorzystaniem najnowszych technik obróbki termicznej i z wykorzystaniem kultur startowych.	5
W2	Funkcjonalne i prozdrowotne produkty oraz żywność wygodna uzyskane z surowców pochodzenia zwierzęcego	3
W3	Zastosowanie dodatków naturalnych pochodzenia roślinnego do nowoczesnych produktów zwierzęcych	2
	Razem	10

#### Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Produkcja kiełbasy tradycyjnej z udziałem ziół w skali laboratoryjnej oraz ocena jakościowa i sensoryczna	5
L2	Produkcja nowoczesnych dań mięsnych z wykorzystaniem dodatków w postaci sosów typu chutney, relish (na bazie warzyw i owoców)	5
L3	Produkcja przekąsek z suszonego mięsa typu jerky z dodatkiem ziół	5
	Razem	15

## 7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01		X					
W_02		X					
U_01			X			X	
U_02			X			X	
K_01						X	X

## 8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W3	Wykład z prezentacją multimedialną	L1-L3	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

## 9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

### 9.1. Sposoby oceny

#### Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Kolokwium nr 2
F4	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie
F5	Ocena aktywności na ćwiczeniach

#### Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego z wykładu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

### 9.2. Kryteria oceny

Symbole efektów kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01; W_02	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02;	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania
K_01	Ma małą świadomość odpowiedzialności za produkcję	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję	Ma świadomość odpowiedzialności i za produkcję produktów	Ma wysoką świadomość odpowiedzialności za produkcję	Ma pełną świadomość odpowiedzialności za produkcję produktów wysokiej jakości.

	produktów wysokiej jakości.	produktów wysokiej jakości.	wysokiej jakości.	produktów wysokiej jakości.	
--	-----------------------------	-----------------------------	-------------------	-----------------------------	--

## 10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Wykaz literatury podstawowej

1. Pisula , Pośpiech E., 2011 *Mięso, podstawy nauki i technologii* Wydawnictwa SGGW
2. red. Jaworska D., 2014. *Żywność pochodzenia zwierzęcego Wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakościowej.* Wyd. SGGW w Warszawie
3. red. Słowiński M., 2014. *Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii.* Wyd. SGGW w Warszawie

### Wykaz literatury uzupełniającej

1. red. Czapski J. Górecka D. 2015. *Żywność prozdrowotna Składniki i technologia.* Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.
2. M. Gniewosz i wsp. 2013. *Zastosowanie wybranych drobnoustrojów w biotechnologii żywności.* Wyd. SGGW w Warszawie

## 11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01 BPŻ_W05 BPŻ_W06	C 1, C 2	W_1-6	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
W_02	BPŻ_W05 BPŻ_W06 BPŻ_W07	C 1, C 2,	W_1-6	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 1	L_1-6	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, sprawozdanie,
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05	C 2, C 1	L_1-6	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, sprawozdanie,
K_01	BPŻ_K03	C 2, C 1	- L_1-6	- Ćwiczenia laboratoryjne	-obserwacja

## 12. Obciążenie pracą studenta

<b>Forma aktywności</b>	<b>Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności</b>
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
<b>Suma godzin kontaktowych</b>	<b>27</b>
Samodzielne studiowanie treści wykładów	8
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	30
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
<b>Suma godzin pracy własnej studenta</b>	<b>50</b>
<b>Sumaryczne obciążenie studenta</b>	<b>75</b>
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,8

## 13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .