

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 / Dietetyka |
| 3. Forma prowadzenia studiów | stacjonarne |
| 4. Profil studiów | praktyczny |
| 5. Poziom kształcenia | studia I stopnia |
| 6. Nazwa przedmiotu | Fakultet specjalnościowy I: Produkcja żywności: Produkcja wyrobów z mięsa |
| 7. Kod przedmiotu | D-13 |
| 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.

| <i>Lp.</i> | <i>Opis efektów kształcenia dla przedmiotu</i> | <i>Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia</i> |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Udział w wykładach | 10 |
| Udział w ćwiczeniach | - |
| Udział w konwersatoriach/laboratoriach | 15 |
| Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie | - |
| Udział w konsultacjach | 2 |
| Suma godzin kontaktowych | 27 |
| Samodzielne studiowanie treści wykładów | 8 |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | 30 |
| Udział w konsultacjach | 2 |
| Przygotowanie do egzaminu i kolokwium | 10 |
| Suma godzin pracy własnej studenta | 50 |
| Sumaryczne obciążenie studenta | 75 |
| 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 .