

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

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 żywności/ Technologia gastronomiczna /Żywnienie człowieka z dietetyką
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Fakultet specjalizacyjny / Produkcja wyrobów z mięsa
7. Kod zajęć	KW 04 1
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr inż. Danuta Olejarka

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele zajęć

C1 – Student zdobywa wiedzę z zakresu najnowszych technologii produkcji produktów zwierzęcych.

C2 – 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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 (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

Wykłady

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Produkty zwierzęce otrzymywane z wykorzystaniem najnowszych technik obróbki termicznej i z wykorzystaniem kultur startowych.	3
W2	Funkcjonalne i prozdrowotne produkty oraz żywność wygodna uzyskane z surowców pochodzenia zwierzęcego	3
W3	Zastosowanie dodatków naturalnych pochodzenia roślinnego do nowoczesnych produktów zwierzęcych	3
W4	Technologie produkcji dżemów, powideł, konfitur i kompotów	3
W5	Technologia i charakterystyka produktów fermentowanych z owoców i warzyw.	3
	Razem	15

Laboratorium

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

Projekt

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Opracowanie własnego produktu garmażeryjnego	5
P2	Produkcja przekąsek z suszonego mięsa typu jerky z dodatkiem ziół	5
	Razem	10

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni gastronomicznej
N3	Opracowanie projektu

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium nr 1
F2	Ćwiczenie laboratoryjne nr 1
F3	Kolokwium nr 2
F4	Ćwiczenie projektowe nr 2

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium (średnia zwykła F1+F3)
P2	Zaliczenie zajęć projektowych na podstawie średniej zwykłej F2+F4
P3	Zaliczenie przedmiotu na podstawie średniej ważonej P1+P2

9.2. Kryteria oceny

symbol efektu uczenia	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 częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję produktów wysokiej jakości.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności za produkcję produktów wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję produktów wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję produktów wysokiej jakości.	Ma świadomość odpowiedzialności za produkcję 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 zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-5	N1	F1
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U09	C_01, C_02	L_1-3	N2	F2 F3

U_02	BPŻ_U05 BPŻ_U09	C_01, C_02	P_1	N3	F2 F3
K_01	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C_01, C_02	L_1-3	N1-2-3	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach /laboratoriach/projektach	25
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	42
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	16
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
Suma godzin pracy własnej studenta	33
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 19.09.2020 r.

