

Kod przedmiotu: .....

Pozycja planu: D.30.1.

## 1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

### A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	<b>Żywność ekologiczna i funkcjonalna</b>
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt; Katedra Nauk o Zwierzętach Zakład Hodowli Drobiu Zakład Hodowli Owiec, Kóz i Zwierząt Futerkowych Zakład Hodowli Bydła Zakład Hodowli Trzody Chlewnej i Koni
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr hab. Henryka Bernacka, prof. nadzw. UTP dr inż. Ewa Peter dr inż. Natasza Święcicka dr hab. Dariusz Kokoszyński, prof. nadzw. UTP, prof. dr hab. Anna Sawa dr inż. Aleksandra Cebulska
Przedmioty wprowadzające	Standardy utrzymania i dobrostan przeżuwaczy, Standardy utrzymania i dobrostan zwierząt futerkowych, Standardy utrzymania i dobrostan drobiu.
Wymagania wstępne	Posiada wiedzę z zakresu warunków utrzymania zwierząt gospodarskich oraz surowców i produktów zwierzęcych.

### B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
V	15/1						2

## 2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) <sup>1</sup>
<b>WIEDZA</b>			
W1	Wykazuje się wiedzą dotyczącą pozyskiwania mleka, mięsa drobiowego, wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, koźleciny i jaj jako produktów o właściwościach funkcjonalnych. Zna sposoby modyfikowania ich składu chemicznego oraz doskonalenia wartości odżywczej i dietetycznej.	K_W04	P6S_WG
W2	Posiada podstawową wiedzę o współczesnych problemach wytwarzania i przetwórstwa żywności ekologicznej z	K_W07	P6S_WG P6S_WK

	uwzględnieniem aspektów biobezpieczeństwa		
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
U1	Pod opieką opiekuna naukowego potrafi wykonać proste zadanie badawcze dotyczące przeanalizowania wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na wartość odżywczą i dietetyczną mleka, mięsa i jaj. Wykorzystując metody instrumentalne dokonuje oceny ich wartości prozdrowotnej na podstawie zawartości składników funkcjonalnych.	K_U02	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K1	Student ma świadomość odpowiedzialności: społecznej, zawodowej i etycznej za produkcję, przetwórstwo i bezpieczeństwo produktów pochodzenia zwierzęcego o właściwościach funkcjonalnych, zaliczanych do żywności ekologicznej.	K_K03 K_K05	P6S_KO

### 3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny,

### 4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia

### 5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykład	Definicja żywności ekologicznej i funkcjonalnej. Żywność ekologiczna i jej właściwości funkcjonalne. Mleko, mięso (drób, wieprzowina, wołowina, jagnięcina, koźlecina, mięso królicze) oraz jaja jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych w diecie człowieka. Wpływ czynników genetycznych i środowiskowych na jakość odżywczą i dietetyczną produktów (mleko, mięso, jaja). Wykorzystanie metod molekularnych do analizy genetycznego podłoża cech jakości mięsa o standardach żywności funkcjonalnej. Technologie produkcji mięsa wysokiej jakości, spełniającej warunki żywności funkcjonalnej w systemie PQS (Pork Quality System). Diety żywieniowe – najnowsze badania i ustalenia. Ekologiczna i funkcjonalna żywność jako czynniki sprzyjające zdrowiu.
--------	---

### 6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	.....
W1			X			
W2			X			
U1			X			
K1			X			

### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>Praca zbiorowa pod red. Z. Litwińczuka, 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL Warszawa, ss. 574.</li> <li>Praca zbiorowa pod red. R. Niżnikowskiego, 2011. Hodowla, chów i użytkowanie owiec. Wyd. Wieś Jutra Sp.z.o.o. Warszawa, ss. 304.</li> </ol>
-----------------------	---

	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Praca pod red. J. Wójtowskiego, 2013. Hodowla, chów i użytkowanie kóz. Wyd. UP Poznań, ss. 429.</li><li>4. Praca pod red. J. Jankowskiego, 2012. Hodowla i użytkowanie drobiu. PWN Warszawa.</li><li>5. Kuczaj M., 2013. Hodowla i użytkowanie bydła, wymogi prawne WPR, Wrocławska Drukarnia Naukowa PAN, ss. 499.</li><li>6. Sołtysiak W., 1995. Rolnictwo ekologiczne od producenta do konsumenta. Wyd. Ekoland Warszawa, ss. 256.</li></ol>
Literatura uzupełniająca	

## 8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	15
Konsultacje	5
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	5
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	15
Łączny nakład pracy studenta	50
<b>Liczba punktów ECTS</b>	2

\* ostateczna liczba punktów ECTS

<sup>1</sup> w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW