|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Pielęgnacja zwierząt i animaloterpia |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Lecznicze właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego  *Health-promoting properties of animal products* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | Fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | **2 (1,32/0,68)** |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Piotr Domaradzki – dr hab., prof. UP |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem nauczania modułu jest zapoznanie studentów ze środkami pochodzenia zwierzęcego wykazującymi korzystny wpływ na zdrowie człowieka jak również koncepcją żywności funkcjonalnej i jej znaczeniem w zapewnieniu zdrowia człowieka Student poznaje substancje o charakterze terapeutycznym i prozdrowotnym występujące w surowcach i produktach zwierzęcych oraz ich rolę i znaczenie w racjonalnym żywieniu. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | **Wiedza**: |
| W1. Ma wiedzę z zakresu terminologii stosowanej w odniesieniu do związków biologicznie czynnych zawartych w produktach pochodzenia zwierzęcego i potrafi je skategoryzować |
| W2. Ma wiedzę na temat składników żywności pochodzenia zwierzęcego oraz ich oddziaływania na zdrowie człowieka |
| **Umiejętności**: |
| U1. Wykorzystuje dostępne źródła informacji, w tym źródła elektroniczne dotyczące substancji biologicznie czynnych zawartych w surowcach i produktach pochodzenia zwierzęcego |
| U2. Rozumie i ocenia wiarygodność danych zawartych w literaturze dotyczącej żywności o charakterze bioaktywnym pozyskanej od zwierząt i jej oddziaływania na organizm |
| **Kompetencje społeczne:** |
| K1. Rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i doskonalenia swojej wiedzy z zakresu wpływu różnych składników obecnych zwłaszcza w produktach pochodzenia zwierzęcego na zdrowie |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1;W2 - PZA\_W06  U1;U2 - PZA\_U06  K1 - PZA\_K02 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich | InzP\_W04  InzP\_U03 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Biologia zwierząt, biochemia |
| Treści programowe modułu | Podstawowe produkty surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego, zarówno żywnościowe jak i uboczne (mleko i jego przetwory, mięso różnych gatunków zwierząt, ryby, jaja i produkty pszczele, uboczne artykuły rzeźne dla przemysłu farmaceutycznego) jako źródło substancji o charakterze terapeutycznym i prozdrowotnym. Oddziaływanie ww. substancji na organizm człowieka. Czynniki wpływające na zawartość składników biologicznie czynnych w żywności. Zagrożenia zdrowotne, których potencjalnym źródłem mogą być produkty pochodzenia zwierzęcego |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | ***Literatura podstawowa:***   1. Czapski J., Górecka D (red.). Żywność prozdrowotna- składniki i technologia. Wydaw. UP w Poznaniu, Poznań, 2014. 2. Świderski F. (red.). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa, 2018. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. : Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.   ***Literatura uzupełniająca:***  Krajowe czasopisma naukowe i naukowo-techniczne - zakres: technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, medycyna |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, konsultacje, dyskusja, prezentacja, praca własna, ćwiczenia w grupach |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | *W1, W2, U1 – zaliczenia pisemne*  *W2, U1, U2, K1 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych oraz sprawozdań*  *Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe*  *Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych*   * *student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),* * *student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),* * *student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),* * *student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),* * *student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).* |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | *Ocena końcowa = 50 % średnia arytmetyczna z ocen zyskanych na ćwiczeniach + 50% ocena z zaliczenia. Warunki te są przedstawiane studentom i konsultowane z nimi na pierwszym wykładzie.* |
| Bilans punktów ECTS | **Kontaktowe**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | *Godziny* | *ECTS* | | wykłady | *15* | *0,6* | | ćwiczenia | *15* | *0,6* | | konsultacje | *2* | *0,08* | | zaliczenia poprawkowe | *1* | *0,04* | | **RAZEM** | ***33*** | ***1,32*** |   **Niekontaktowe**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | przygotowanie do ćwiczeń | *10* | *0,40* | | studiowanie literatury | *7* | *0,28* | | **RAZEM** | ***17*** | ***0,68*** | |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | *Wykłady – 15 godz.; ćwiczenia – 15 godz.; konsultacje – 2 godz., zaliczenia poprawkowe – 1 godz.* |

**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Pielęgnacja zwierząt i animaloterpia |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Lecznicze właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego  *Health-promoting properties of animal products* |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | Fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | VI |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | **2 (1,32/0,68)** |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Piotr Domaradzki – dr hab., prof. UP |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem nauczania modułu jest zapoznanie studentów ze środkami pochodzenia zwierzęcego wykazującymi korzystny wpływ na zdrowie człowieka jak również koncepcją żywności funkcjonalnej i jej znaczeniem w zapewnieniu zdrowia człowieka Student poznaje substancje o charakterze terapeutycznym i prozdrowotnym występujące w surowcach i produktach zwierzęcych oraz ich rolę i znaczenie w racjonalnym żywieniu. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Biologia zwierząt, biochemia |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa:   1. Czapski J., Górecka D (red.). Żywność prozdrowotna- składniki i technologia. Wydaw. UP w Poznaniu, Poznań, 2014. 2. Świderski F. (red.). Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa, 2018. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. : Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.   Literatura uzupełniająca:  Krajowe czasopisma naukowe i naukowo-techniczne - zakres: technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, medycyna |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, konsultacje, dyskusja, prezentacja, praca własna, ćwiczenia w grupach |