

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Obróbka kulinarna mięsa i jaj
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugiego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr inż. Anna Augustyńska- Prejsnar dr inż. Małgorzata Ormian Ćwiczenia: dr inż. Anna Augustyńska- Prejsnar dr inż. Małgorzata Ormian

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	15			15					3

1.2. Sposób realizacji zajęć zajęcia w formie tradycyjnej zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)**

zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe wiadomości z Technologii drobiu i jaj

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z metodami obróbki kulinarnej mięsa drobiowego i jaj oraz wpływem metod termicznych na cechy fizykochemiczne i organoleptyczne produktów drobiowych.
C2	Wypracowanie umiejętności doboru metod obróbki kulinarnej do produkcji potraw z mięsa drobiowego i jaj.
C3	Wypracowanie umiejętności przygotowania nowych produktów z mięsa drobiowego i jaj z uwzględnieniem rodzaju obróbki kulinarnej i wykorzystania urządzeń gastronomicznych.
C4	Wypracowanie odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości żywności z mięsa i jaj z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb konsumenta

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna metody obróbki kulinarnej oraz wpływ metod obróbki termicznej na wydajność, wartość odżywczą, cechy organoleptyczne i bezpieczeństwo żywnościowe produktów z mięsa drobiowego i jaj.	K_Wo4, K_Wo5
EK_02	Dobiera konwencjonalne i niekonwencjonalne metody obróbki kulinarnej do produkcji potraw z mięsa drobiowego i jaj bezpiecznych dla konsumenta	K_Uo4
EK_03	Opracowuje nowe produkty z mięsa drobiowego i jaj z uwzględnieniem rodzaju obróbki kulinarnej i wykorzystania urządzeń gastronomicznych.	K_Uo7
EK_04	Jest odpowiedzialny za produkcję wysokiej jakości żywności z mięsa i jaj z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb konsumenta	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Obróbka kulinarna (wstępna, technologiczna) i jej wpływ na jakość i rodzaj potraw z mięsa drobiowego i jaj. Metody obróbki cieplnej. Wpływ obróbki termicznej na wydajność, wartość odżywczą i cechy organoleptyczne produktów z mięsa drobiowego i jaj.
Niekonwencjonalne metody obróbki termicznej mięsa oraz ich wykorzystanie w przygotowaniu potraw.
Podstawowe urządzenia gastronomiczne wykorzystywane do obróbki termicznej mięsa i jaj.

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Przygotowanie potraw z mięsa i jaj z uwzględnieniem poszczególnych etapów obróbki kulinarnej.
Wpływ temperatury i metod obróbki termicznej na jakość i wydajność gotowych potraw z mięsa drobiowego i jaj.
Wykorzystanie niekonwencjonalnych metod obróbki termicznej w przygotowaniu potraw z drobiu.
Opracowanie nowych produktów z mięsa drobiowego i jaj z doбором odpowiedniej obróbki kulinarnej i wykorzystaniem urządzeń gastronomicznych

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną.

Laboratorium: praca w grupach, dyskusja, kolokwium.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne	W
EK_02	obserwacja wykonania, kolokwium, dyskusja w grupie	Ćw.
EK_03	obserwacja wykonania, dyskusja w grupie	Ćw.
EK_04	obserwacja wykonania	Ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Laboratorium: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej Wykład: zaliczenie I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia. O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z zaliczenia (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb 91-100%

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+15/1,2

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 1/0,04 Udział w zaliczeniu 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 42/1,68
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa: Smolińska T., Kopeć W. 2018. Przetwórstwo drobiu i jaj. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu Zalewski S. (red.) 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo-Techniczne PWN -WNT</p>
<p>Literatura uzupełniająca: Łoźna K. 2009. Obróbka kulinarna produktów i potraw – wybrane zagadnienia. Wrocław. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A. 2015. Wpływ obróbki termicznej na wybrane cechy jakości mięśni piersiowych kurcząt z chowu wybiegowego. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2, 43-46. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z. 2016. Wpływ metod obróbki termicznej i temperatury wewnątrz mięśni na jakość sensoryczną mięsa kur po zakończonym okresie nieśności. Bezpieczeństwo żywności. Wyd. UR Rzeszów, 96-105. Augustyńska-Prejsnar A., Topczewska J., Ormian M., Sokołowicz Z. 2022. Quality of poultry roast enriched with hemp seeds, hemp oil, and hemp flour. Foods. 11(23), 3907.</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej