

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020 /2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Technologie drobiu i jaj
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Technologia żywności
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR 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
6	20	-	-	27	-	-	-	-	6

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)**

EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Podstawowe wiadomości z biologii, produkcji surowców zwierzęcych, biochemii

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z cechami fizykochemicznymi jaj i mięsa drobiowego
C2	Zapoznanie studentów z etapami produkcji wybranych przetworów z jaj i mięsa drobiowego
C3	Wypracowanie umiejętności oceny jakości jaj i mięsa drobiowego
C4	Wypracowanie umiejętności doboru metod obróbki i przetwarzania mięsa drobiowego i jaj
C5	Wypracowanie odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	wymienia i charakteryzuje czynniki wpływające na jakość jaj i mięsa drobiowego oraz produktów z mięsa i jaj	K_W11
EK_02	charakteryzuje technologie produkcji wybranych produktów z mięsa drobiowego i jaj	K_W11
EK_03	wymienia i charakteryzuje etapy produkcji wybranych przetworów z jaj i mięsa drobiowego z uwzględnieniem wpływu stosowanych technologii na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi	K_U07 K_U09
EK_04	ocenia jakość jaj i mięsa drobiowego różnymi metodami oraz dobiera właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych z mięsa i jaj zgodnie z obowiązującymi przepisami	K_U09
EK_05	dobiera metody obróbki i przetwarzania mięsa drobiowego i jaj	K_U07
EK_06	wykazuje odpowiedzialność za produkcję przetworów z jaj i mięsa drobiowego	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Ocena jakości jaj dostępnych w obrocie handlowym. Weryfikacja poprawności klasyfikacji i znakowania.
Ocena cech zewnętrznych jaj. Ocena treści jaj różnymi metodami.
Ocena jakości jaj gotowanych. Marynowanie i ocena jakości jaj marynowanych.
Oznaczanie pienistości i trwałości piany z jaj.
Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj.
Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj.
Produkcja mrożonych półprzetworów z jaj. Próby wypieku i ocena jakości produktu z udziałem z jaj mrożonych.

Ocena jakości tuszek drobiowych. Podział tuszek na elementy kulinarne.
Ocena cech technologicznych i organoleptycznych mięsa drobiowego.
Technologia produkcji wybranych przetworów drobiowych.
Produkcja drobiowych wyrobów garmażeryjnych z wykorzystaniem różnych metod termicznych. Ocena gotowych produktów.
Panierowanie mięsa drobiowego. Rodzaje panier. Ocena gotowego produktu.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Ocena jakości jaj dostępnych w obrocie handlowym.
Ocena cech zewnętrznych jaj. Ocena treści jaj różnymi metodami.
Ocena jakości jaj gotowanych. Marynowanie i ocena jakości jaj marynowanych.
Produkcja mrożonych półprzetworów z jaj. Oznaczanie pienistości i trwałości piany z jaj mrożonych. Próby wypieku i ocena jakości produktu z udziałem z jaj mrożonych.
Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj.
Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj.
Ocena jakości tuszek drobiowych. Podział tuszek na elementy kulinarne.
Ocena cech technologicznych i organoleptycznych mięsa drobiowego.
Technologia produkcji wybranych przetworów drobiowych.
Produkcja drobiowych wyrobów garmażeryjnych z wykorzystaniem różnych metod termicznych. Ocena gotowych produktów.
Panierowanie mięsa drobiowego. Rodzaje panier. Ocena gotowego produktu.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: z prezentacją multimedialną,

Ćwiczenia: 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	egzamin pisemny: I termin – z pytaniami otwartymi, egzamin ustny: II termin	w
EK_02	egzamin pisemny: I termin – z pytaniami otwartymi, egzamin ustny: II termin, kolokwium	w
EK_03	obserwacja w trakcie zajęć dyskusja w grupie, kolokwium	ćw
EK_04	obserwacja w trakcie zajęć dyskusja w grupie, kolokwium	ćw
EK_05	obserwacja w trakcie zajęć, dyskusja w grupie	ćw
EK_06	obserwacja w trakcie zajęć	ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej
Wykład: egzamin
I termin egzamin pisemny: z pytaniami otwartymi,
II termin egzamin pisemny i egzamin ustny
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów z egzaminu (>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 godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	20+27/1,88
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 4/0,16 Udział w egzaminie 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć i egzaminu 97/3,88
SUMA GODZIN	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** 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

Literatura podstawowa:

1. Smolińska T., Kopeć W. 2009. Przetwórstwo mięsa drobiu – podstawy biologiczne i technologiczne. Wrocław.
2. Grabowski T., Kijowski J. 2018. Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa.
3. Trziszka T. 2000. Jajczarstwo. Wrocław.
4. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. 2014. Technologia drobiu i jaj. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Literatura uzupełniająca:

1. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć.

2. Sokołowicz Z., Dykiel M., Krawczyk J., Augustyńska-Prejsnar A. 2019. Effect of layer genotype on physical characteristics and nutritive value of organic eggs. *CyTA-Journal of Food*, 17(1): 11-19. DOI: 10.1080/19476337.2018.1541480
3. Augustyńska-Prejsnar A, Ormian M., Kluz M., Sokołowicz Z. 2019 „Effect of whey marinating on chicken breasts from organic farming for the quality and safety of the product”. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 31(4): 281-287, doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1940

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej