

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020/2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Potrawy z drobiu i jaj
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugiego stopienia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / przedmiot do wyboru / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr hab. inż. Zofia Sokołowicz prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar 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
1	9			9						2

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 jakością i walorami odżywczymi jaj i mięsa drobiowego oraz możliwością ich wykorzystania do produkcji potraw
C2	Wypracowanie umiejętności przygotowania potraw z mięsa drobiowego i jaj

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	charakteryzuje cechy jakościowe i funkcjonalne jaj i mięsa drobiowego wykorzystywane do przygotowania potraw oraz procesy chemiczne i fizyczne zachodzące w czasie ich przygotowania	K_W03
EK_02	przygotowuje i ocenia potrawy z mięsa drobiowego w ramach pracy zespołowej	K_U11

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Wartość odżywcza i cechy jakościowe mięsa drobiowego (kurzego, indyczego, kaczego i gęsiego) oraz możliwość jego wykorzystania do produkcji potraw
Jakość jaj. Walory ożywcze jaj kurzych.
Cechy funkcjonalne jaj i ich wykorzystanie w przygotowaniu potraw.
Wykorzystanie konwencjonalnych i niekonwencjonalnych metod obróbki termicznej i ich w przygotowaniu potraw.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Przygotowanie potraw z wykorzystaniem cech funkcjonalnych jaj.
Dobór elementów tuszek i mięsa różnych gatunków drobiu do przygotowania potraw.
Przygotowanie i ocena potraw z mięsa drobiowego.
Projektowanie i ocena wybranych potraw z mięsa drobiowego

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja

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

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną na podstawie: wykonanego ćwiczenia, zaliczenia kolokwium, wypowiedzi ustnej.</p> <p>Wykład: zaliczenie I termin: zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, II termin: zaliczenie ustne.</p> <p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. 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%</p>
--

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	9+9/0,72
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 1/0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu itp.)	Przygotowanie do zajęć i zaliczenia 31/1,24
SUMA GODZIN	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* 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. Przetwórstwo drobiu i jaj. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009.
2. Konarzewska M. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP 2014.

Literatura uzupełniająca:

1. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego.
2. Augustyńska-Prejsnar A, Ormian M., Kluz M., Sokołowicz Z. Effect of whey marinating on chicken breasts from organic farming for the quality and safety of the product. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 2019, 31(4), 281-287. doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1940
3. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M. Sokołowicz Z. Effect of marinating broiler chicken meat with acid whey on product quality and consumer acceptance. *Żywność Nauka Technologia Jakość*, 2019, 26, 1 (118), 125-136. doi: 10.15193/zntj/2019/118/278

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej