

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Technologie drobiu i jaj</b>
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 Żywnienie Człowieka
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
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
5	15	-	-	30	-	-	-	-	4

**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 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	charakteryzuje technologie produkcji mięsa drobiowego 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_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

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Technologie produkcji jaj spożywczych. Klasyfikacja i znakowanie jaj.
Jakość jaj. Wartość odżywcza jaj kurzych oraz możliwości jej kształtowania.
Właściwości funkcjonalne jaj kurzych i ich technologiczne wykorzystanie.
Technologia produkcji wybranych produktów z jaj.
Technologia produkcji tuszek i elementów drobiowych.
Wpływ czynników krótkoterminowych i długoterminowych na jakość tuszek i mięsa drobiowego.
Cechy technologiczne i sensoryczne mięsa drobiowego.

##### 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.
Ocena wybranych cech funkcjonalnych jaj.
Ocena jakości tuszek drobiowych. Podział tuszek na elementy kulinarne.
Ocena cech technologicznych i organoleptycznych mięsa drobiowego.
Produkcja wybranych przetworów drobiowych.
Produkcja drobiowych wyrobów garmazeryjnych z wykorzystaniem różnych metod termicznych. Ocena gotowych produktów.

### 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	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	15+30/1,80

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach 2/0,08 Udział w egzaminie 2/0,08
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć i egzaminu 51/2,04
SUMA GODZIN	100
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>4</b>

*\* 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Smolińska T., Kopeć W. 2009. Przetwórstwo mięsa drobiu – podstawy biologiczne i technologiczne. Wrocław.</li> <li>Grabowski T., Kijowski J. 2018. Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa.</li> <li>Trziszka T. 2000. Jajczarstwo. Wrocław.</li> <li>Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. 2014. Technologia drobiu i jaj. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego.</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć.</li> <li>Sokołowicz Z., Dykiel M., Krawczyk J., Augustyńska-Prejsnar A. (2019). Effect of layer genotype on physical characteristics and nutritive value of organic eggs. <i>CyTA-Journal of Food</i>, 17(1): 11-19. DOI: 10.1080/19476337.2018.1541480</li> <li>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”. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i>. 31(4): 281-287, doi: 10.9755/ejfa.2019.v31.i4.1940</li> </ol>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej