

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

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 Żywnienia
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 / 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 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

C ₁	Zapoznanie studentów z metodami obróbki kulinarnej mięsa drobiowego i jaj oraz wpływem metod termicznych na cechy fizykochemiczne i organoleptyczne produktów drobiowych.
C ₂	Wypracowanie umiejętności doboru metod obróbki kulinarnej do produkcji potraw z mięsa drobiowego i jaj.
C ₃	Wypracowanie umiejętności przygotowania nowych produktów z mięsa drobiowego i jaj z uwzględnieniem rodzaju obróbki kulinarnej i wykorzystania urządzeń gastronomicznych.
C ₄	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 Student:	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 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 audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

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)

Ćwiczenia: 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

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

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej