

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	stacjonarne
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	15			15					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_Wo3
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, indycznego, 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)

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 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%.
--

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+15/1,2
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 19/0,76
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