

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2025/2026 – 2026/2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Obróbka kulinarna mięsa i jaj |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Wydział Technologiczno-Przyrodniczy |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Technologii Żywności i Żywienia Katedra Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich |
| Kierunek studiów | Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka |
| Poziom studiów | studia drugiego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | studia stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | rok I, semestr 2 |
| Rodzaj przedmiotu | specjalnościowy – Żywnienie człowieka w gastronomii |
| Język wykładowy | polski |
| Koordinator | dr inż. Anna Augustyńska- Prejsnar |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Wykład: 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

| | |
|----|---|
| C1 | Zapoznanie studentów z metodami obróbki kulinarnej mięsa drobiowego i jaj oraz wpływem metod termicznych na cechy fizykochemiczne i organoleptyczne produktów drobiowych. |
| C2 | Wypracowanie umiejętności doboru metod obróbki kulinarnej do produkcji potraw z mięsa drobiowego i jaj. |
| C3 | Wypracowanie umiejętności przygotowania nowych produktów z mięsa drobiowego i jaj z uwzględnieniem rodzaju obróbki kulinarnej i wykorzystania urządzeń gastronomicznych. |
| C4 | 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 | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|--|--|
| EK_01 | Student 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 drobiowego oraz ich wykorzystanie w przygotowaniu potraw. |
| Podstawowe urządzenia gastronomiczne wykorzystywane do obróbki termicznej mięsa drobiowego 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 laboratoryjnych

| |
|---|
| Treści merytoryczne |
| Przygotowanie potraw z mięsa drobiowego 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 | lab. |
| EK_03 | obserwacja wykonania, dyskusja w grupie | lab. |
| EK_04 | obserwacja wykonania | lab. |

4.2. Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

| |
|---|
| Laboratorium: 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 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: 1. Smolińska T., Kopeć W. 2018. Przetwórstwo drobiu i jaj. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu 2. Zalewski S. (red.) 2009. Podstawy technologii gastronomicznej. Wyd. Naukowo-Techniczne PWN -WNT |
| Literatura uzupełniająca: 1. Łoźna K. 2009. Obróbka kulinarna produktów i potraw – wybrane zagadnienia. Wrocław. 2. Wybrane artykuły z czasopism, wskazane przez prowadzącego w trakcie realizacji zajęć. 3. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A. 2015. Wpływ obróbki termicznej na wybrane cechy jakości mięśni piersiowych kurcząt z chowu wybiegowego. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2, 43-46. 4. Ormian M., Augustyńska-Prejsnar A., Sokołowicz Z. 2016. Wpływ metod obróbki termicznej i temperatury wewnątrz mięśni na jakość sensoryczną mięsa kur po zakończonym okresie nieśności. Bezpieczeństwo żywności. Wyd. UR Rzeszów, 96-105. 5. Augustyńska-Prejsnar A., Ormian M., Sokołowicz Z. 2022. Determinanty wyboru produktów tradycyjnych i regionalnych w opinii studentów. Uwarunkowania produkcji żywności. Cz. 2 . Opis fizyczny: S. 19-28 p-ISBN: 978-83-7996-929-60 |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej