

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Technologia piekarstwa i ciastkarstwa
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 6
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Technologia żywności
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Joanna Kaszuba
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Joanna Kaszuba (wykład, laboratorium) dr inż. Greta Adamczyk (laboratorium)

* -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
6	20			27					6

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, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

EGZAMIN

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Mikrobiologia żywności, Chemia żywności, Biochemia żywności, Inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Scharakteryzowanie surowców podstawowych i pomocniczych stosowanych w piekarstwie i ciastkarstwie.
C ₂	Wyjaśnienie roli składników chemicznych surowców w kształtowaniu struktury produktów piekarskich i ciastkarskich.
C ₃	Zapoznanie studentów z technologiami produkcji chleba pszennego, żytniego, mieszanego oraz półproduktów stosowanych w ciastkarstwie.

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 i rozumie rolę poszczególnych surowców stosowanych w technologii piekarstwa i ciastkarstwa	K_W11
EK_02	zna procesy i zaplecze techniczne technologii produkcji chleba pszennego, żytniego i mieszanego, rozumie przyczyny zróżnicowania tych technologii	K_W11
EK_03	zna zasady tworzenia struktury wybranych półproduktów piekarskich i ciastkarskich	K_W11
EK_04	student potrafi ocenić wartość technologiczną surowców podstawowych, a następnie dobrać odpowiednią metodę prowadzenia wypieku	K_U07 K_U09
EK_05	student potrafi przeprowadzić wypiek chleba pszennego, żytniego i wybranych ciast deserowych	K_U09
EK_06	student docenia osiągnięcia branży piekarskiej i ciastkarskiej oraz pragnie kontynuować jej tradycje	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Systemy i warunki przemiału zbóż chlebowych a jakość otrzymywanych produktów. Klasyfikacja pieczywa i wyrobów ciastkarskich oraz ich znaczenie w żywieniu.
Składniki chemiczne mąk chlebowych i ich rola w tworzeniu struktury międzyproduktów piekarskich i wyrobów gotowych.
Wartość wypiekowa mąki pszennej i żytniej. Charakterystyka pozostałych surowców stosowanych w piekarstwie i ciastkarstwie.
Wytwarzanie ciasta – miesienie i metody spulchnienia. Reologia ciasta.
Przygotowanie ciast pszennych – metody bezpośrednie i dwufazowe, sposoby intensyfikacji dojrzewania.

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

Przygotowanie ciast żytnich – klasyczne i skrócone metody prowadzenia ciasta.
Metody prowadzenia ciasta na chleb mieszany.
Zasady wypieku odroczonego, z wykorzystaniem „gotowych kwasów” oraz starterów fermentacji.
Przygotowanie kęsów do wypieku – dzielenie, kształtowanie, rozrost wstępny, końcowy, sterowany.
Wypiek pieczywa – etapy i warunki wypieku ciast pszennych, żytnich i mieszanych. Przemiany zachodzące podczas wypieku.
Procesy i operacje po wypieku. Wady pieczywa.
Starzenie się pieczywa i środki zapobiegające. Sposoby pakowania i przechowywania.
Technologie otrzymywania i właściwości surowych ciast wykorzystywanych w ciastkarstwie.
Technologia otrzymywania pieczywa cukierniczego trwałego; specyficzne wymagania jakościowe wobec surowców i ciast surowych.
Ogólne zasady przygotowania półproduktów ciastkarskich (ciast, kremów, mas).

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Organizacja pracy i zasady BHP obowiązujące w hali przetwórstwa zbóż. Systemy HACCP w zakładach młynarskich i piekarskich.
Badanie wartości użytkowej ziarna zbóż stosowanych w piekarstwie i ciastkarstwie. Próbný przemiał laboratoryjny z kondycjonowaniem, bilans przemiału, wstępna ocena otrzymanych produktów.
Badanie wartości wypiekowej mąk pszennych i żytnich metodami pośrednimi.
Wypiek pieczywa pszenne go z mąki o zróżnicowanej wartości wypiekowej.
Ocena fizyczno-chemiczna chleba.
Wypiek i ocena porównawcza ciast z udziałem różnych środków spulchniających.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład – wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia laboratoryjne – praca w grupach, zajęcia praktyczne w Hali Technologii Przetwórstwa Zbóż, interpretacja tekstów źródłowych, analiza przypadków i dyskusja, rozwiązywanie zadań.

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	w
EK_ 02	egzamin pisemny	w
EK_ 03	egzamin pisemny	w
EK_ 04	kolokwium, obserwacja wykonania analiz i zadań praktycznych, sprawozdanie pisemne i ustna prezentacja wyników	ćw.

EK_05	kolokwium, obserwacja wykonania analiz i zadań praktycznych, pisemne sprawozdanie i ustna prezentacja wyników	ćw.
EK_06	obserwacja w trakcie zajęć - ocena postawy wobec przedmiotu i przekazywanych treści	w, ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

Ocena z ćwiczeń laboratoryjnych wystawiana jest na podstawie ocen cząstkowych (średniej z: odpowiedzi ustnych i kolokwiów, sprawozdań, rzetelności wykonania analiz i zadań praktycznych, umiejętności prezentacji wyników); dst. min. 3,25, dst. plus 3,26-3,75, db. 3,76-4,25, db. plus 4,26 -4,75, bdb. 4,76 -5.00

O ocenie z egzaminu decyduje liczba uzyskanych punktów: dst. 55%, dst. plus 70%, db. 80%, db. plus 90%, bdb. 95%.

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	47/ 1,88
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach: 4 / 0,16 udział w egzaminie: 1/ 0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć: 38/ 1,52 przygotowanie do egzaminu: 45/ 1,80 przygotowanie sprawozdania: 15/ 0,6
SUMA GODZIN	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	6

** 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. Jakubczyk T., Haber T. (1983): Analiza zbóż i przetworów zbożowych. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Jurga R. (1994). Przetwórstwo zbóż. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa.

3. Mitek M., Słowiński M. (2006): Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa.
4. Sobczyk A., Kaszuba J. (2015): Technologia zbóż. Wyd. UR, Rzeszów.

Literatura uzupełniająca:

1. Normy przedmiotowe i czynnościowe, czasopisma branżowe (Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo – Młynarski, Przemysł Spożywczy)
2. Achremowicz, B., Kaszuba, J., Kuczynski, A. P. (2016). Prozdrowotne działanie produktów spożywczych z całych ziaren. Przegląd Zbożowo-Młynarski, 60(6), 46-49.
3. Ambroziak Z. (1998): Produkcja piekarsko-ciastkarska. Cz.1. WSiP, Warszawa.
4. Ambroziak Z. (1998): Produkcja piekarsko-ciastkarska. Cz.2. WSiP, Warszawa.
5. Kaszuba J., Róg M., Kogut B. (2019). Ocena wybranych wskaźników jakości chleba bezglutenowego wypiekanego z mieszanek wypiekowych na bazie mąki gryczanej i jaglanej. W: Augustyńska-Prejsnar A., Puchalski Cz. (red. nauk.). Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 92-112.
6. Kaszuba J., Sobczyk A., Sroka W., Wiśniewski R., Kuźniar P., Gorzelany J. (2017). Wpływ dodatku młóta słodowego na jakość i teksturę pieczywa żytniego. Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, 1, 19-23.
7. Krochmal-Marczak B., Tobiasz-Salach R., & Kaszuba J. (2020). The effect of adding oat flour on the nutritional and sensory quality of wheat bread. British Food Journal, 1-11.
8. Sobczyk A., Kaszuba J. (2017). Prefermenty piekarskie dzisiaj-tradycyjny smak, nowa technologia. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, 72(1), 76-89.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej