

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Domowy wyrób chleba
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektiw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr inż. Joanna Kaszuba
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Joanna Kaszuba

* -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
4	15								1

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)

ZALICZENIE Z OCENĄ

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przedmioty: Produkcja surowców roślinnych, Chemia żywności, Ogólna technologia żywności i utrwalanie żywności

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie z recepturami i metodami wyrobu chleba w warunkach domowych
C2	Zapoznanie z zasadami doboru urządzeń i warunków domowej produkcji chleba

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 uwarunkowania doboru surowców do domowej produkcji chleba	K_Wo7
EK_02	student zna receptury i urządzenia przydatne w domowej produkcji chleba oraz ma wiedzę o ich znaczeniu w procesie wypieku chleba	K_Wo7

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Historia chleba. Wielkość produkcji chleba w Polsce i na świecie. Produkcja przemysłowa a domowa produkcja chleba.
Surowce do produkcji chleba. Źródła wiedzy na temat receptur domowego chleba.
Metody domowego wyrobu chleba. Dobór urządzeń do domowego wyrobu chleba.
Domowy wyrób chleba z mąki chlebowej. Wyrób chleba na drożdżach. Wyrób chleba „na zakwasie”.
Wypiek chleba z gotowych mieszanek wypiekowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

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	kolokwium	w
EK_02	kolokwium	w

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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

O ocenie końcowej decyduje suma punktów (maksymalnie 100 %) uzyskana z kolokwium:
 Klasyfikacja: dst - min. 55 %, dst plus – min. 66 %, db – min. 75 % db plus – 85 %, bdb – 95 %.

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/ 0,57
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach: 1/ 0,03
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do kolokwium: 10/ 0,40
SUMA GODZIN	26
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

* 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: - Adamczewska M. (2009). Księga chleba. Wydawnictwo Zysk i S-ka, Poznań. - Diakun, J., Szczepańska, K. (2011). Analiza parametryczno-funkcjonalna automatów do pieczenia chleba. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 89-91. - Szczepańska K., Kopeć A., & Gorzelak J. (2012). Badania porównawcze chleba wypieczonego w laboratoryjnym piecu piekarniczym i domowym automacie do wypieku chleba. Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, 1, 35-38. Literatura uzupełniająca: - Ambroziak Z. (1998). Produkcja piekarsko-ciastkarska, część 1. WSiP, Warszawa. - Ambroziak Z. (1999). Produkcja piekarsko-ciastkarska, część 2. WSiP, Warszawa. - Chattman L. (2013). Domowy wypiek chleba. Wydawnictwo RM. - Fabijańska M., & Fronczyk A. (2015). Historia i tradycja wypieku chleba oraz jego miejsce w diecie. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, (1 (15)), 93-104. - Hamelman J. (2015). Chleb. Techniki wypieku, przepisy, wskazówki. Buchmann. - 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. - Kucharski P. (2014). Chleb. Domowa piekarnia. Wydawnictwo Pascal. - Lepard D., Whittington R. (2011). Kurs pieczenia chleba. Wydawnictwo RM.

9. 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