

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Technologia mleka</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia Zakład Technologii Mleczarstwa
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr studiów	III rok, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Technologia żywności
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr hab inż. Agata Znamirska, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykład: dr hab. inż. Agata Znamirska, prof. UR Ćwiczenia: dr hab. inż. Agata Znamirska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, mgr inż. Małgorzata Pawlos

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt ECTS
5	30			45					8

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

- zajęcia w formie tradycyjnej  
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu /modułu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

EGZAMIN

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: Produkcja surowców zwierzęcych, Chemia, Biochemia żywności, Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia i utrwalanie żywności
--

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

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zapoznanie studentów z technologiami przetwarzania mleka
C <sub>2</sub>	Ukształtowanie prawidłowych postaw w zakresie higieny produkcji

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	w zaawansowanym stopniu ma wiedzę pozwalającą na prawidłowe przeprowadzenie technologii produkcji wybranych produktów z mleka, identyfikuje i zapobiega powstawaniu wad wybranych produktów mlecznych	K_W11
EK_02	potrafi analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w przetwórstwie mleka na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi	K_U07
EK_03	potrafi dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych zgodnie z wymaganiami z zakresu higieny	K_U09
EK_04	jest gotów do utrzymania i dbałości o dorobek mleczarski oraz tradycje zawodu technologa	K_K05

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Właściwości fizykochemiczne mleka. Wymagania jakościowe dla mleka.
Podstawowe operacje i procesy technologiczne w przetwórstwie mleka
Procesy technologiczne w produkcji mleka ESL. Zmiany w mleku pod wpływem ogrzewania
Kultury starterowe i produkcja zakwasów
Substancje dodatkowe dozwolone w technologii produktów mlecznych
Enzymy w mleczarstwie. Czynniki wpływające na zdolność krzepnięcia mleka pod wpływem podpuszczki
Zastowanie procesów membranowych w przetwórstwie mleka
Technologie produkcji napojów fermentowanych
Technologie produkcji serów
Technologia produkcji masła

##### B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Bezpieczeństwo i higiena na linii przetwarzania mleka. Zasady obsługi linii
Ocena przydatności przetwórczej mleka
Technologia produkcji mleka spożywczego, smakowego, UHT

Produkcja zakwasów mleczarskich i ocena ich aktywności
Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych przez mikroflorę termofilną (jogurt i napój probiotyczny)
Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych przez mikroflorę mezofilną (kefir i „zsiadłe” mleko)
Technologia produkcji serów kwasowych
Technologia produkcji serów kwasowo-podpuszczkowych (serków homogenizowanych)
Wpływ różnych czynników na zdolność krzepnięcia mleka pod wpływem podpuszczki
Technologia produkcji serów podpuszczkowych (salami, ser trapistów, ser łańcucki)
Technologia produkcji masła
Technologia produkcji proszków mlecznych
Wyrób regionalnych produktów mleczarskich (gomółki, mołdrzyki)

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Laboratorium: praca w laboratorium, zajęcia praktyczne.

## 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, kolokwium	W
EK_02	Obserwacja wykonawstwa	lab
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdanie, kolokwium	lab
EK_04	Obserwacja ciągła	lab

### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Ćwiczenia: zaliczenie z oceną  Przygotowanie sprawozdań,  Przeprowadzenie doświadczeń lab. i prezentacja wyników (ustna),  Zaliczenie kolokwium  Ustalenie oceny zaliczeniowej na podstawie ocen cząstkowych  Wykład: egzamin  - egzamin pisemny: z pytaniami otwartymi  Warunki zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.  O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (&gt;50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-69%, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb 90-100%</p>
--

## 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 planu z studiów	75/3
Inne z udziałem nauczyciela: udział w konsultacjach,	5/0,2

egzaminie	
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	120/4,8
SUMA GODZIN	200
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>8</b>

\* 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

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ziajka S. (red) Mleczarstwo, wyd. UMW Olsztyn, 2008</li> <li>Pijanowski E. Zarys chemii i technologii mleczarstwa. T1,2,3. PWRiL</li> <li>Pieczonka W. Znamiorska A.; Przetwórstwo mleka, Rzeszów, 2001</li> <li>Szulc T., Tajemnice mleka. Wydawnictwo UP Wrocław, 2012</li> <li>Przewodnik do ćwiczeń dostępny na MS Teams</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Przegląd mleczarski, Przemysł Spożywczy oraz</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Znamiorska A., Kalicka D., Pawlos M., Szajnar K., 2015 Quality of yoghurts from goat's milk enriched with magnesium chloride, <i>Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</i>, February- March, vol.4, 4, 369-372.</li> <li>Znamiorska A., Szajnar K., Pawlos M., Kalicka D., 2015 Effect of magnesium D - gluconate fortification on heat stability of goat's milk and physicochemical properties, sensory characteristic and texture profile of yoghurts during cold storage. <i>Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</i>, August – September 2015, vol. 5, no. 1, 68-72</li> <li>Kalicka D., Pawlos M., Szajnar K. Serowarstwo na Podkarpaciu. Tradycja i współczesność. Poradnik serowara. Wyd. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia PRO CARPATIA, Rzeszów 2015, wydanie I, s.108.</li> <li>Pawlos M., Znamiorska A. , Szajnar K., Kalicka D. The influence of the dose of calcium bisglycinate on physicochemical properties, sensory analysis and texture profile of kefirs during 21 days of cold storage. <i>Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.</i> 15(1) 2016, 37–45</li> <li>Agata Znamiorska, Katarzyna Szajnar, Małgorzata Pawlos, Dorota Kalicka. Ocena możliwości zastosowania chelatu aminokwasowego magnezu do wzbogacania jogurtu. <i>ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość</i>, 2016 , 4 (107), 80 – 91</li> <li>Szajnar K., Znamiorska A., Kalicka D., Kuźniar P. 2017. <i>Fortification of yoghurts with various magnesium compounds</i> <i>J. Elem.</i>, 22(2): 559 - 568.</li> <li>Szajnar K., Znamiorska A., Kalicka D., Zaguła G. 2017. <i>Fortification of yoghurts with calcium compounds</i>. <i>J. Elem.</i>, 22(3): 869 - 879.</li> <li>Znamiorska A, Szajnar K., Rożek P., Kalicka D., Kuźniar P., Hanus P., Kotuła K., Obirek M., Kluz M. 2017. Effect of addition of wild garlic (<i>Allium ursinum</i>) on the quality of kefirs from sheep's milk. <i>Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.</i> 16 (2) 213-219</li> </ol>

9. Kalicka D., Znamirowska A., Buniowska M., Esteve Mas M.J., Frigola Canoves A (2017) Effect of addition of stevia on the physicochemical properties of yoghurt. *Pol. J. Natur. Sc.*, Vol 32(2): 323–334.
10. Rożek P., Znamirowska A., Kalicka D., Pawlos M., Buniowska M.. Zastosowanie *Saccharomyces bayanus* oraz *Saccharomyces cerevisiae* vel. *bayanus* w produkcji napoju z serwatkowego permeatu niskolaktazowego. *Bromatologia i Chemia Toksykologiczna*, 2017, L, 3, 252 – 258
11. Znamirowska A., Rożek P., Buniowska M., Kalicka D.: Dynamika fermentacji serwatki niskolaktazowej przez *Saccharomyces bayanus* (BAYANUS G995) oraz jakość napojów serwatkowych. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.* 2017, 3(112), 109-120
12. Znamirowska A., Rożek P., Kalicka D., Buniowska M., Pawlos M.: Zastosowanie drożdży winiarskich w produkcji napojów serwatkowych naturalnie nasyconych CO<sub>2</sub>. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych (ZPPNR)* 590, 2017, 83–92
13. Znamirowska A., Rożek P., Buniowska M., Kalicka D., Kuźniar P. 2018: Zastosowanie czosnku niedźwiedziego (*Allium ursinum* L.) w produkcji mlecznych napojów fermentownych przez *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* Bb-12. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość.* 2018, 1(114), 126 – 136.
14. Znamirowska, A., Buniowska, M., Rożek, P., Kalicka, D., Pawlos, M. (2018). Ocena jakości jogurtów z błonnikiem orkiszowym i inuliną produkowanych metodą termostatową. *Nauka Przyr. Technol.*, 12, 1, 103–112.
15. Znamirowska A., Buniowska M., Kuźniar P. 2018: Wzbogacanie mleczanem magnezu i wapnia mlecznych napojów fermentowanych przez *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* Bb-12. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych (ZPPNR)*, nr 592, 107–117.
16. Szajnar K., Znamirowska A., Kalicka D., Kuźniar P., Najgebauer-Lejko D. 2018. Quality of yoghurts fortified magnesium lactate. *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 17(3) 2018, 247-255.
17. Znamirowska A., Kalicka D., Buniowska M., Rożek P., 2018 Wpływ dodatku suszu z wyłoków jabłkowych na właściwości fizykochemiczne i sensoryczne jogurtów. *ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość*, 2018, 25, 2 (115), 71 – 80.
18. Kalicka D. Znamirowska A., Pawlos M., Buniowska M., Szajnar K. Physical and sensory characteristic and probiotic survival in ice-cream sweetened with various polyols. *International Journal of Dairy Technology*, 72, 3, 456-465,
19. Szajnar K., Znamirowska A., Kalicka D. Effects of various magnesium salts for the production of milk fermented by *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* Bb-12. *International Journal of Food Properties*, 2019, 22, 1, 1087–1099.
20. Znamirowska A., Szajnar K., Pawlos M. Organic magnesium salts fortification in fermented goat's milk. *International Journal of Food Properties*, 2019, 22, 01, 1615–1625,
21. Buniowska Magdalena, Eva Arrigoni, Agata Znamirowska, Jesús Blesa, Ana Frigola, Maria J Esteve. Liberation and micellarization of carotenoids from different smoothies treated by thermal and ultrasound. *FOODS*, 2019, 8(10), 492;
22. Znamirowska A., Buniowska M., Szajnar K. Zastosowanie koncentratu i izolatu białek serwatkowych w produkcji mleka fermentowanego przez *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* BB-12. *ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość*, 2019, 26, 4 (121), 77 – 88.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej