

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

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 Żywienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektyw kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	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	9								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

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

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	9/ 0,36
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach: 1/ 0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do kolokwium: 15/ 0,60
SUMA GODZIN	25
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:

1. Adamczewska M. Księga chleba. Wydawnictwo Zys i S-ka, Poznań 2009.
2. Diakun J., Szczepańska K. Analiza parametryczno-funkcjonalna automatów do pieczenia chleba. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, 2011, 89-91.
3. Kopeć A., Gorzelak J.. Badania porównawcze chleba wypieczonego w laboratoryjnym piecu piekarniczym i domowym automacie do wypieku chleba. Inżynieria Przetwórstwa Spożywczego, 2012, 1, 35-38.

Literatura uzupełniająca:

1. Ambroziak Z. Produkcja piekarsko-ciastkarska, część 1. WSiP, Warszawa 1998.
2. Ambroziak Z. Produkcja piekarsko-ciastkarska, część 2. WSiP, Warszawa 1999.
3. Chattman L. Domowy wypiek chleba. Wydawnictwo RM, 2013.
4. Fabijańska M., Fronczyk A. Historia i tradycja wypieku chleba oraz jego miejsce w diecie. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, 2015, 1 (15), 93-104.
5. Hamelman J. Chleb. Techniki wypieku, przepisy, wskazówki. Buchmann 2015.
6. Kaszuba J., Róg M., Kogut B. 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, 2019, 92-112.

7. Kucharski P. Chleb. Domowa piekarnia. Wydawnictwo Pascal, 2014.
8. Lepard D., Whittington R. Kurs pieczenia chleba. Wydawnictwo RM, 2011.
9. Sobczyk A., Kaszuba J. Prefermenty piekarskie dzisiaj-tradycyjny smak, nowa technologia. Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, 2017, 72(1), 76-89.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej