

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2023/2024
(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Przetwórstwo węglowodanów i zbóż
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 III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr inż. Joanna Kaszuba
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Greta Adamczyk (wykład, laboratorium), dr inż. Joanna Kaszuba (wykład, 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
5	15			30					4

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)

Wykład - egzamin, ćwiczenia - zaliczenie z oceną

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

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

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Zapoznanie studentów z technologią stosowaną w przemyśle przetwórstwa węglowodanów i zbóż.
C ₂	Zapoznanie studentów z surowcami stosowanymi w przetwórstwie węglowodanów i zbóż.
C ₃	Zaprezentowanie podstawowych technologii przetwórstwa surowców węglowodanowych, piekarstwie i innych gałęziach przetwórstwa zbóż.
C ₄	Wyjaśnienie funkcji poszczególnych urządzeń stosowanych w przemyśle węglowodanów i zbóż.
C ₅	Przygotowanie studentów do korzystania z technologii przetwórstwa węglowodanów i zbóż.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych
EK_01	zna i rozumie podstawowe surowce węglowodanowe oraz technologie produkcji produktów, półproduktów stosowanych w piekarnictwie, przy produkcji kasz i makaronów, cukru, włącznie z doбором maszyn i urządzeń.	K_W11
EK_02	potrafi dobierać odpowiednią technologię produkcji w piekarnictwie, ciastkarstwie oraz przy produkcji kasz i makaronów.	K_U09
EK_03	potrafi omówić technologię otrzymywania skrobi i wytwarzania różnych produktów ziemniaczanych oraz potrafi rozpoznać i analizować jednostkowe procesy zachodzące w technologii węglowodanów.	K_U09
EK_04	jest gotów wziąć odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo produktów podczas produkcji oraz jest gotów współpracować w grupie.	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Charakterystyka podstawowych surowców węglowodanowych.
Charakterystyka ziemniaków i ich przydatność technologiczna. Charakterystyka skrobi z ziemniaka i innych surowców roślinnych. Produkty uboczne przemysłu ziemniaczanego.
Budowa i właściwości fizykochemiczne skrobi.
Przetwórstwo skrobi w kierunku otrzymywania hydrolizatów i modyfikatorów.
Charakterystyka buraka cukrowego jako surowca w przemyśle węglowodanowym. Operacje technologiczne otrzymywania cukru z buraka cukrowego i trzciny cukrowej.

Znaczenie technologiczne składników ziarna zbożowego i pseudo-zbóż. Przemiał przemysłowy ziarna zbóż - rodzaje i etapy procesu.
Mąka: klasyfikacja, skład chemiczny, wartość technologiczna mąk chlebowych i niechlebowych.
Piekarstwo: surowce i dodatki stosowane w produkcji pieczywa, tradycyjne technologie wypieku chleba pszennego, żytniego i mieszanego, zmiany zachodzące w cieście w trakcie tego procesu, wady pieczywa i sposoby przedłużania jego świeżości.
Makarony: specyficzne wymagania surowcowe, technologie produkcji makaronów tradycyjnych.
Kasze: surowce, etapy produkcji i ich wpływ na jakość wyboru.

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

Treści merytoryczne
Izolacja skrobi z ziemniaka oraz ocena wybranych właściwości fizykochemicznych skrobi.
Skrobia modyfikowana – otrzymywanie preparatów laboratoryjnych.
Analiza właściwości reologicznych skrobi naturalnej oraz modyfikowanej.
Maltodesktryny jako produkty enzymatycznej hydrolizy skrobi. Kwasowa i enzymatyczna hydroliza skrobi.
Reakcja inwersji sacharozy, produkcja sztucznego miodu.
Cukier i ocena jego jakości.
Określenie przydatności technologicznej ziarna zbóż.
Określenie wartości wypiekowej mąk pszennych i żytnich wybranymi metodami pośrednimi.
Analiza reologiczna ciasta pszennego.
Próbny wypiek chleba pszennego metodą jednofazową.
Produkcja makaronu pszennego metodą tradycyjną.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia: praca w grupach, rozwiązywanie zadań, dyskusja, praca w laboratorium, wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń.

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, obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw.
EK_02	egzamin pisemny, kolokwium, sprawozdanie	w, ćw.
EK_03	egzamin pisemny, kolokwium, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćw.
EK_04	sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

Zaliczenie ćwiczeń: średnia ocena z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań i projektu (umiejętności) i oceny umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne), decyduje liczba uzyskanych punktów (max. 100%): 90-100% bdb, 80-89% db plus, 70-79% db, 60-69% dst plus, 51-59% dst.

O ocenie pozytywnej z egzaminu decyduje liczba uzyskanych punktów (max. 100%): 90-100% prawidłowych odpowiedzi – bdb, 80-89% db plus, 70-79% db, 60-69% dst plus, 51-59% dst.

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	45/1,80
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach: 2/ 0,08 Udział w egzaminie: 1/ 0,04
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć: 15/ 0,60 przygotowanie do egzaminu: 25/ 1,00 przygotowanie sprawozdania: 12/ 0,48
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* 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	nie przewidziano

7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Jakubczyk T., Haber T. Analiza zbóż i przetworów zbożowych. Wyd. SGGW, Warszawa 1983.
2. Jurga R. Przetwórstwo zbóż. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 1994.
3. Mitek M., Słowiński M. Wybrane zagadnienia z technologii żywności, Wyd. SGGW, Warszawa 2006.
4. Nikiel S. Cukrownictwo. WSiP, Warszawa 1996.
5. Obuchowski W. Technologia przemysłowej produkcji makaronu. Wyd. AR Poznań. 1997.
6. Pałasiński M. Technologia przetwórstwa węglowodanów. Wyd. PTTŻ-O/Małopolski, Kraków 2005.
7. Sobczyk A., Kaszuba J. Technologia zbóż. Wyd. UR, Rzeszów 2015.

Literatura uzupełniająca:

1. Normy przedmiotowe i czynnościowe, czasopisma branżowe (Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przegląd Zbożowo - Młynarski, Przemysł Spożywczy)
2. Adamczyk G., Krystijan M., Jaworska G. The Effect of the Addition of Dietary Fibers from Apple and Oat on the Rheological and Textural Properties of Waxy Potato Starch. *Polymers*, 2020, 12(2), 321.
3. Becket S. Industrial chocolate manufacturing and use. Wiley 2008.
4. Lisińska G., Leszczyński W. (1989). Potato Science and Technology. W. Appl. Science Publishers London, New York .
5. Lisińska G. i. in., Ćwiczenia z technologii przetwórstwa węglowodanów. Wyd. AR we Wrocławiu 2002.
6. Lusas E.W., Rooney L.W. Snack Food Processing, CRC Press, Boca Raton, London, New York, Washington 2001.
7. Warner K., White P.J. Frying technology and practices. Grupa M.K., AOCS, Press Champaign, Illinois 2004.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej