

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021/2022-2024/2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Domowy wyrób chleba</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	pierwszy stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	II rok, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektiw kierunkowy
Język wykładowy	język 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								<b>1</b>

**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 <sup>1</sup>
EK_01	student zna i rozumie uwarunkowania doboru surowców do domowej produkcji chleba	K_W07
EK_02	student zna receptury i urządzenia przydatne w domowej produkcji chleba oraz ma wiedzę o ich znaczeniu w procesie wypieku chleba	K_W07

#### 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

<sup>1</sup> 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: dst - min. 55 %, dst plus – min. 66 %, db – min. 75 %, db plus – min. 85 %, bdb – min. 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/ 0,56
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: 10/ 0,40
SUMA GODZIN	26
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</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

Literatura podstawowa:

1. Adamczewska M. Księga chleba. Wydawnictwo Zysk 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