

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023 – 2023/2024
(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Dietetyczne wyroby ciastkarskie i cukiernicze
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywienie człowieka w gastronomii / Przedmiot do wyboru
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr inż. Greta Adamczyk
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Greta Adamczyk, dr inż. Joanna Kaszuba

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1	15			15					2

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: Ogólna technologia i utrwalanie żywności, Podstawy żywienia człowieka, Chemia żywności, Technologia piekarstwa i ciastkarstwa/Technologia zbóż, Mikrobiologia żywności

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Wykazanie celowości wykorzystania ziarna zbóż w produkcji żywności dietetycznej.
C ₂	Zapoznanie z propozycjami rynku w zakresie suplementacji oraz substytucji składników recepturowych wyrobów ciastkarskich i cukierniczych.
C ₃	Wskazanie wpływu modyfikacji surowcowych na jakość produktu i przebieg procesu technologicznego.

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 w zaawansowanym stopniu wartość odżywczą i technologiczną surowców wykorzystywanych w piekarstwie i cukiernictwie oraz sposoby wzbogacania wyrobów gotowych.	K_W03
EK_02	Zna zamienniki cukru, tłuszczu, mąki oraz prozdrowotne efekty ich wykorzystania i potrafi wdrożyć wymienione innowacje w produkcji deserów.	K_W03, K_U11
EK_03	Zna wpływ surowców pomocniczych i substancji dodatkowych na przebieg procesu produkcji dietetycznych wyrobów ciastkarskich i potrafi je optymalnie zastosować.	K_W03, K_U11

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Wyroby ciastkarskie i cukiernicze w roli nośników substancji wzbogacających
Ziarna zbóż i pseudozbóż jako źródła składników odżywczych i biologicznie aktywnych.
Zamienniki mąki chlebowej, cukru i tłuszczu oraz dodatki technologiczne wspomagające strukturę półproduktów.
Cechy deserów przeznaczonych dla osób o zwiększonym/obniżonym wydatku energetycznym oraz z zaburzeniami metabolizmu lub trawienia.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Wpływ zamienników energetycznych na przebieg produkcji i jakość wyrobów ciastkarskich i cukierniczych; wypiek dietetycznych herbatników i ich ocena.
Wpływ niekonwencjonalnych rodzajów mąk oraz ziół i przypraw na wyroby ciastkarskie; wypiek

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

ciast biszkoptowo-tłuszczowych z ich udziałem.
Czynniki budujące strukturę wyrobów bezglutenowych; wypiek pieczywa/chleba bezglutenowego, wyrób batonów bezglutenowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład – wykład z prezentacją multimedialną.

Laboratorium – praca w grupach, prezentacja multimedialna, projekt praktyczny, opracowanie sprawozdań z realizacji zadań praktycznych.

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, lab.
EK_02	kolokwium, prezentacja multimedialna, obserwacja w trakcie zajęć, dyskusja, sprawozdanie	w, lab.
EK_03	projekt, obserwacja w trakcie zajęć, sprawozdanie	lab.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

O ocenie końcowej decyduje suma punktów (maksymalnie 100) uzyskana kolejno: z kolokwium (maksymalnie 40 pkt), projektu (maksymalnie 20 pkt), sprawozdań (maksymalnie 2x20 pkt.).
Klasyfikacja: dst 51-59%, dst plus 60-69 %, db 70-79%, db plus 80-89%, bdb >90%.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	15+15/1,0
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 zajęć: 9/0,30 Przygotowanie sprawozdania: 10/0,33 Przygotowanie do kolokwium: 10/0,33
SUMA GODZIN	60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2

* 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">1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4, rozszerzone i uaktualnione - 5 dodruk. PZWL, Warszawa, 2018.2. Czapski J., Górecka D. (red.). Żywność prozdrowotna: składniki i technologia. Wyd. 2., Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań, 2015.3. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 1999.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Arendt E.K., Zannini E. Cereal grains for the food and beverage industries. Woodhead Publishing Series In Food Science, Technology and Nutrition, wyd. 1, 2013, 248.2. Ceglińska A., Cacak-Pietrzak G. Mity a nauka. Magiczne właściwości dzikich zbóż. Wrocławskie Wydawnictwo Naukowe ATLAS, Wrocław, 1999.3. Lipińska H., Lubczyńska H., Pisarek S., Woźniakowski A. Zbiór receptur ciastkarskich oraz podstawy technologii półproduktów i wyrobów. HUSSCH, Warszawa, 2002.4. 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.) Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów, 2019, 92-112, ISBN:978-837996-706-3.5. Czasopisma branżowe: Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przemysł Spożywczy, Cukiernictwo i Piekarstwo.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej