

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

Rok akademicki 2019-2020

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 Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 1
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / przedmiot do wyboru / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. 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
1	9			9					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

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 Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	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 audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

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 ciast biszkoptowo-tłuszczowych z ich udziałem.

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

Czynniki budujące strukturę wyrobów bezglutenowych; wyrób batonów bezglutenowych.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład – wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia – 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.

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	9+9/0,66
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach: 2/0,07
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	Przygotowanie do zajęć: 10/0,36 Przygotowanie sprawozdania: 10/0,36 Przygotowanie do kolokwium: 15/0,55
SUMA GODZIN	55
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	
------------------	--

7. LITERATURA

Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. 4, rozszerzone i uaktualnione - 5 dodruk. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2018.
2. Czapski J., Górecka D. (red.): Żywność prozdrowotna: składniki i technologia. Wyd. 2., Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Poznań, 2015.
3. Świdorski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa, 1999.

Literatura uzupełniająca:

1. Arendt E.K., Zannini E.: Cereal grains for the food and beverage industries. Woodhead Publishing Series In Food Science, Technology and Nutrition, 248, wyd. 1, 2013.
2. Ceglińska A., Cacak-Pietrzak G.: Mity a nauka. Magiczne właściwości dzikich zbóż. Wrocławskie Wydawnictwo Naukowe ATLA2, Wrocław, 1999.
3. Lipińska H., Lubczyńska H., Pisarek S., Woźniakowski A.: Zbiór receptur ciastkarskich oraz podstawy technologii półproduktów i wyrobów, HUSSCH, Warszawa, 2002.
4. Czasopisma branżowe: Przegląd Piekarski i Cukierniczy, Przemysł Spożywczy, Cukiernictwo i Piekarstwo.
5. Kaszuba J., Róg M., Kogut B., 2019. Ocena wybranych wskaźników jakości chleba bezglutenowego wypiekanego z mieszanek wypiekowych na bazie mąki gryczanej i jaglanej. Żywność i żywienie w świetle współczesnej wiedzy, red. Augustyńska-Prejsnar A., Puchalski Cz., Rzeszów, Uniwersytet Rzeszowski, 92-112, ISBN:978-83-7996-706-3.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej