

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności / Technologia żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny I – Produkcja żywności: Technologia ciastkarstwa
7. Kod przedmiotu	CP-3/CP-10
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/-fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 5/ Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	Polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator przedmiotu	dr inż. Greta Adamczyk
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Greta Adamczyk mgr inż. Danuta Olejarka

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 – student zdobywa wiedzę na temat surowców, półproduktów oraz wyrobów ciastkarskich oraz technik sporządzania poszczególnych rodzajów ciast

C 2 - student potrafi przeprowadzić charakterystykę towaroznawczą surowców cukierniczych

C 3 – student potrafi sporządzać ciasta różnymi technikami

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Student posiada wiedzę z zakresu podstawy towaroznawstwa i analizy sensorycznej żywności oraz z ogólnej technologii żywności.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

<i>Lp.</i>	<i>Opis efektów kształcenia dla przedmiotu</i>	<i>Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia</i>
W_01	Ma wiedzę w zakresie klasyfikacji surowców i półproduktów cukierniczych	BPŻ_W07
W_02	Zna techniki sporządzania ciast cukierniczych oraz asortyment wyrobów z poszczególnych rodzajów ciast.	BPŻ_W06 BPŻ_W08 BPŻ_W11
U_01	Potrafi przeprowadzić ocenę towaroznawczą surowców i półproduktów cukierniczych oraz ocenę organoleptyczną gotowych wyrobów cukierniczych. Potrafi ocenić skład produktów pod względem właściwości alergicznych oraz ocenić rolę dodatków do żywności.	BPŻ_U09 BPŻ_U04
U_02	Potrafi dobierać techniki sporządzania określonych rodzajów ciast. Potrafi wykonać wyroby ciastkarskie oraz wyroby cukiernicze trwale według receptur technologicznych. Wskazuje potencjalne krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.	BPŻ_U09 BPŻ_U04
K_01	Wykonuje powierzone zadania w zespole wykazując odpowiedzialność za pracę własną i innych. Zarządza umiejętnie czasem w trakcie wykonywania powierzonych zadań. Czuje odpowiedzialność za BHP podczas pracy z urządzeniami.	BPŻ_K02 BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Charakterystyka towaroznawcza surowców do produkcji wyrobów ciastkarskich.	2
W2	Charakterystyka półproduktów ciastkarskich.	2
W3	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, drożdżowe) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	2
W4	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (kruche, półkruche, francuskie, półfrancuskie, zbijane) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	2
W5	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (parzone, piernikowe, obgotowywane, wafłowe) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Organizacja funkcjonalna zakładu ciastkarskiego. Charakterystyka receptury ciastkarskiej.	5
L2	Wytwarzanie wybranych rodzajów ciast cukierniczych (ciasto biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, bezowe, drożdżowe, zbijane, obgotowywane). Ocena sensoryczna wyrobów gotowych	5
L3	Technologia produkcji kremów	5
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01							X
W_02							X
U_01			X			X	
U_02			X			X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	Wykład z prezentacją multimedialną	L1-L3	Zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Praca zaliczeniowa pisemna z przedmiotu
F2	Kolokwium nr 1
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie pracy zaliczeniowej w formie pisemnej z przedmiotu
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01 W_02	Uzyskanie z pracy zaliczeniowej 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z pracy zaliczeniowej 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z pracy zaliczeniowej 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z pracy zaliczeniowej 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z pracy zaliczeniowej 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01 U_02	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie sprawozdania	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie sprawozdania
K_01	Ma umiarkowaną świadomość odpowiedzialności za produkcję wyrobów wysokiej jakości.	Ma częściową świadomość odpowiedzialności i za produkcję wyrobów wysokiej jakości.	Ma dobrą świadomość odpowiedzialności i za produkcję wyrobów wysokiej jakości.	Ma rozwiniętą świadomość odpowiedzialności i za produkcję wyrobów wysokiej jakości.	Ma pełną świadomość odpowiedzialności za produkcję wyrobów wysokiej jakości.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Ambroziak Z. (red.), *Piekarstwo i ciastkarstwo*, cz. 1, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999.
2. Ambroziak Z. (red.), *Piekarstwo i ciastkarstwo*, cz. 2, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999.
3. Deschamps B., Deschaintre J-C. *Ciastkarstwo. Podręcznik do nauki zawodu cukiernik*. Wydawnictwo REA. Warszawa 2010.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Dojutrek Cz., Pietrzyk A., *Ciastkarstwo. Technologia dla szkół zasadniczych*, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2000.
2. Kocierz K., *Technika w produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom I*. Wydawnictwo REA i Wydawnictwo WSiP. Warszawa 2014.
3. Kaźmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz. 1*. Wydawnictwo REA i Wydawnictwo WSiP. Warszawa 2014.
4. Kaźmierczak M., *Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Tom II. Cz. 2*. Wydawnictwo REA i Wydawnictwo WSiP. Warszawa 2014.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W07	C1	W_1-2	Wykład – prezentacja multimedialna oraz filmy instruktażowe	Praca zaliczeniowa z przedmiotu
W_02	BPŻ_W06 BPŻ_W08 BPŻ_W11	C1	W_3-5	Wykład- prezentacja multimedialna oraz filmy instruktażowe	Praca zaliczeniowa z przedmiotu
U_01	BPŻ_U09 BPŻ_U04	C2, C3	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	Kolokwium, sprawozdanie, aktywność
U_02	BPŻ_U09 BPŻ_U04	C2, C3	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	Kolokwium, sprawozdanie, aktywność
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C2, C3	L_1-3	Ćwiczenia laboratoryjne w pracowni technologicznej	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	8
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	30
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
Suma godzin pracy własnej studenta	50
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	45
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Dr inż. Greta Adamczyk

dr inż. Wioletta Tomaszewska-Górecka

Przemyśl, dnia 30.09.2017 .