

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Technologia żywności/ Technologia gastronomiczna /Żywnienie człowieka z dietetyką
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Technologia ciastkarstwa
7. Kod zajęć	KW 04 9
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator zajęć	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	mgr inż. Danuta Olejarka

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele zajęć

C1 – student zdobywa wiedzę na temat surowców, półproduktów oraz wyrobów ciastkarskich oraz technik sporządzania poszczególnych rodzajów ciast

C2 - student potrafi przeprowadzić charakterystykę towaroznawczą surowców cukierniczych

C3 – 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.

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

Przedmioty wprowadzające: Prawo żywnościowe, Ogólna technologia żywności, Podstawy żywienia człowieka, Chemia żywności.

5. Efekty uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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

(W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Charakterystyka towaroznawcza surowców do produkcji wyrobów ciastkarskich.	3
W2	Charakterystyka półproduktów ciastkarskich.	3
W3	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, bezowe, drożdżowe) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	3
W4	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (kruche, półkruche, francuskie, półfrancuskie, zbijane) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	3

W5	Technologia sporządzania poszczególnych rodzajów ciast (parzone, piernikowe, obgotowywane, wafłowe) oraz charakterystyka wyrobów gotowych z tych ciast	3
	Razem	15

Laboratorium

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).	5
L3	Technologia produkcji kremów	5
L4	Ocena sensoryczna wyrobów gotowych	
L5	Wytwarzanie wybranych rodzajów ciast, bezowe, drożdżowe, zbijane, obgotowywane	
	Razem	15

Projekt

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Opracowanie projektu innowacyjnego produktu	10
	Razem	10

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	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	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni gastronomicznej
N3	Opracowanie projektu

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium nr 1
F2	Ćwiczenie laboratoryjne
F3	Kolokwium nr 2
F4	Ćwiczenie projektowe

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium (średnia zwykła F1+F3)
P2	Zaliczenie zajęć projektowych na podstawie średniej zwykłej F2+F4
P3	Zaliczenie przedmiotu na podstawie średniej ważonej P1+P2

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu uczenia	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 za produkcję wyrobów wysokiej jakości	Ma dobrą świadomość odpowiedzialności za produkcję wyrobów wysokiej jakości	Ma rozwiniętą świadomość odpowiedzialności za produkcję wyrobów wysokiej jakości	Ma pełną świadomość odpowiedzialności i 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 zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-5	N1	F1
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W09	C_01, C_02	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U09	C_01, C_02	L_1-3	N2	F3 -F4
U_02	BPŻ_U05 BPŻ_U09	C_01, C_02	P_1	N3	F2
K_01	BPŻ_K03 BPŻ_K04	C_01, C_02	L_1-3	N1-N2-N3	F2 F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach /laboratoriach/projektach	25
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	42
Samodzielne studiowanie treści wykładów	6
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	15
Przygotowanie do konsultacji	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	10
Suma godzin pracy własnej studenta	33
Sumaryczne obciążenie studenta	75
Liczba punktów ECTS za zajęcia	3

Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	44
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,8

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09. 2019 r.