



Uniwersytet
Ekonomiczny
we Wrocławiu

Sylabus przedmiotu: **Wybrane zagadnienia z technologii przemysłu spożywczego - p. piekarniczo-cukierniczy**

Specjalność: Wszystkie specjalności
Data wydruku: 23.01.2016
Dla rocznika: 2015/2016
Kierunek: Zarządzanie i inżynieria produkcji
Wydział: Inżynieryjno-Ekonomiczny

Opis przedmiotu

Przedmiot obejmuje wybrane zagadnienia z zakresu przetwórstwa piekarniczego i cukierniczego umożliwiające zapoznanie się z podstawowymi procesami i technikami produkcyjnymi. Umożliwia opanowanie standardowych metod oznaczeń podstawowych parametrów surowców oraz produktów z branży piekarniczej i cukierniczej.

Dane podstawowe

Nazwa angielska:	Selected aspects of food technology. Baking and confectionery industry.	Forma zajęć	Liczba godzin	Semestr	Punkty ECTS
Kod przedmiotu:		Wykłady	30/15	VII/VII	5.0/5.0
Status przedmiotu:	Do wyboru	Ćwiczenia	0/0	-/-	
Autor:	Tomasz Lesiów	Laboratoria	26/13	VII/VII	
Poziom studiów:	1	Seminarium	0/0	-/-	
Semestr:	VII	Inne	0/0	-/-	
Forma studiów:	Stacjonarne / Niestacjonarne	Forma zaliczenia:		Zal	
Słowa kluczowe:	piekarnictwo, cukiernictwo, przydatność technologiczna surowców	Wymagania wstępne			
		Osiągnięcie efektów wynikających z realizacji przedmiotów			
		Chemia ogólna i nieorganiczna, Chemia organiczna, Biotechnologia żywności			

Efekty i cele

Cele kształcenia dla przedmiotu

Kod	Opis
C1	Poznanie i zrozumienie podstawowych pojęć z zakresu surowców, materiałów i technologii stosowanych w produkcji piekarniczej i cukierniczej.
C2	Nabycie umiejętności wykorzystywania nowoczesnych rozwiązań w zakresie badań jakości i bezpieczeństwa żywnościowego surowców, materiałów i wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

Efekty kształcenia dla przedmiotu

Wiedza

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
W1	Posiada wiedzę w zakresie kształtowania i zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.	K_W08	C1, C2,
W2	Posiada wiedzę w zakresie kształtowania i zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	K_W08, K_W18, S1_W02	C1, C2

Umiejętności

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
U1	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego surowców oraz wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	K_U06, K_U13	C1, C2
U2	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym w celu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	K_U04, K_U05, K_U06	C1, C2

Kompetencje społeczne

Symbol	Opis	Efekty kierunkowe	Cele
K1	Dostrzega potrzebę stosowania nowoczesnych technologii w przemyśle piekarniczym i cukierniczym.	K_K01, K_K02	C1, C2
K2	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.	K_K06	C2

Kryteria ocen

Efekty kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3 / 3,5	Na ocenę 4 / 4,5	Na ocenę 5
Wiedza				
W1	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.
W2	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Posiada wiedzę w zakresie techniczno-technologicznych, przyrodniczych i ekonomicznych aspektów pozyskiwania, wytwarzania żywności, w tym kształtowania i zapewnienia jej jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.
Umiejętności				
U1	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego wyrobów piekarniczych i cukierniczych.
U2	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym pozwalającym wykorzystać potencjał przyrody do produkcji żywności przestrzegając normy jakości zdrowotnej żywności produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym pozwalającym wykorzystać potencjał przyrody do produkcji żywności przestrzegając normy jakości zdrowotnej żywności produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym pozwalającym wykorzystać potencjał przyrody do produkcji żywności przestrzegając normy jakości zdrowotnej żywności produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym pozwalającym wykorzystać potencjał przyrody do produkcji żywności przestrzegając normy jakości zdrowotnej żywności produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

Kompetencje społeczne				
K1	Rozumie potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji o osiągnięciach techniki i innych aspektach działalności inżyniera i potrafi przekazać także informacje w sposób powszechnie zrozumiały	Rozumie potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji o osiągnięciach techniki i innych aspektach działalności inżyniera i potrafi przekazać także informacje w sposób powszechnie zrozumiały	Rozumie potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji o osiągnięciach techniki i innych aspektach działalności inżyniera i potrafi przekazać także informacje w sposób powszechnie zrozumiały	Rozumie potrzebę przekazywania społeczeństwu informacji o osiągnięciach techniki i innych aspektach działalności inżyniera i potrafi przekazać także informacje w sposób powszechnie zrozumiały
K2	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.

Tematy zajęć

	Temat	Studia stacjonarne					Studia niestacjonarne					Cele	Efekty
		W	C	L	S	I	W	C	L	S	I		
1.	Charakterystyka branży piekarniczej i cukierniczej	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K1;K2;W1;W2
2.	Charakterystyka podstawowych surowców i materiałów stosowanych w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K1;K2;W2
3.	Struktura asortymentowa pieczywa i wyrobów cukierniczych	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	C1;C2	K1;W1
4.	Przegląd i ogólna charakterystyka metod wytwarzania podstawowych wyrobów	6	0	0	0	0	3	0	0	0	0	C1;C2	K1;K2;W2
5.	Planowanie procesu wytwórczego w aspekcie produkcji wyrobów zróżnicowanych pod względem rozmiarów oraz wydajności	6	0	0	0	0	3	0	0	0	0	C1;C2	K1;U2;W2
6.	System kontroli jakości surowców i produktów	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K1;U1;W1
7.	Ogólna charakterystyka wyrobów wiodących w branży piekarniczej i cukierniczej	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	C1;C2	K2;W1;W2
8.	Oznaczanie podstawowych parametrów decydujących o wartościach odżywczych wyrobów	0	0	6	0	0	0	0	2	0	0	C1;C2	U1;W2
9.	Oznaczanie podstawowych parametrów decydujących o wartościach sensorycznych badanych wyrobów	0	0	6	0	0	0	0	3	0	0	C1;C2	U1;U2;W2
10.	Ocena jakości mąki	0	0	5	0	0	0	0	3	0	0	C1;C2	U1;U2;W2
11.	Oznaczanie parametrów mąki	0	0	5	0	0	0	0	3	0	0	C1;C2	U1;U2;W1
12.	Ocena jakości pieczywa	0	0	4	0	0	0	0	2	0	0	C1;C2	U1;U2;W2

	W	C	L	S	I	W	C	L	S	I
Suma	30	0	26	0	0	15	0	13	0	0
Łącznie godzin	56					28				

Tematy - praca własna

	Temat	Stac.	Niestac.	Cele kształcenia	Efekty kształcenia
1.	Charakterystyka branży piekarniczej	15	15	C1;C2	W1, W2, U2, K1
2.	Przegląd i ogólna charakterystyka metod wytwarzania podstawowych wyrobów	0	30	C1;C2	W2, K1

3.	Charakterystyka branży cukierniczej	15	15	C1;C2	W1, W2, U2, K1
	Suma:	30	60		

Macierz kontrolna

Symbol	Tematy zajęć	Praca własna	Tematy zajęć	Praca własna	C1	C2	C3	C4	C5
W1					1	1	0	0	0
W2					1	1	0	0	0
U1					1	1	0	0	0
U2					1	1	0	0	0
K1					1	1	0	0	0
K2					0	1	0	0	0

Weryfikacja efektów kształcenia

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
W1	Posiada wiedzę w zakresie kształtowania i zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa surowców w przetwórstwie piekarniczym i cukierniczym.	-	+	-	+	+
W2	Posiada wiedzę w zakresie kształtowania i zapewnienia jakości oraz bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	-	+	-	+	+

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
U1	Ma umiejętność skutecznego wykorzystywania metod i narzędzi do analizy i oceny stanu jakościowego surowców oraz wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	-	+	-	+	+
U2	Potrafi sprawnie operować warsztatem metodyczno-narzędziowym w celu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa wyrobów piekarniczych i cukierniczych.	-	+	-	+	+

Symbol	Opis	Egzamin	Praca kontrolna	Projekty	Aktywność na zajęciach	Praca własna
K1	Dostrzega potrzebę stosowania nowoczesnych technologii w przemyśle piekarniczym i cukierniczym.	-	+	-	+	-
K2	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę w zakresie produkcji piekarniczej i cukierniczej.	-	+	-	+	+

Waga w ogólnej weryfikacji efektów kształcenia w %	Łącznie:	100%	0%	60%	0%	20%	20%
--	----------	------	----	-----	----	-----	-----

Obciążenie studenta

Formy aktywności studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
Godziny zajęć dydaktycznych zgodnie z planem studiów	56	28
Praca własna studenta	30	60
Zapoznanie się z literaturą przedmiotu i materiałami dydaktycznymi dostarczonymi przez prowadzącego zajęcia	15	19
Przygotowanie do laboratoriów	15	15
Przygotowanie do prac kontrolnych	15	15
Suma:	131	137

	Stacjonarne		Niestacjonarne	
	min	max	min	max
Sugerowana liczba punktów ECTS dla przedmiotu (min-max)	4	5	4	5
Liczba punktów ECTS zgodnie z planem studiów	5		5	

Literatura podstawowa

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Poradnik do ćwiczeń laboratoryjnych z wybranych zagadnień technologii przemysłu spożywczego. Przemysł zbożowo-młynarski, piekarniczy i cukierniczy	red. K. Szoltysek	Wyd. UE	Wrocław	2011
Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody	Małecka M., Pacholek B.	Wyd AE	Poznań	2006
Piekarstwo i ciastkarstwo	red. Z. Ambroziak	WNT	Warszawa	1988

Literatura uzupełniająca

Tytuł	Autorzy (nazwisko, inicjał imienia)	Wydawnictwo	Miejsce wydania	Rok wydania
Technologia przemysłu spożywczego. T. 1-2	red. J. Ziobrowski	Wyd. AE	Wrocław	1985

Prowadzący

Tytuł naukowy	Imię	Nazwisko	Forma zajęć	Telefon	Email	Strona WWW	Budynek i pok	Jednostka organizacyjna
dr hab. inż.	Katarzyna	Szoltysek	wykład	713680271	katarzyna.szoltysek@ue.wroc.pl		207 H	Katedra Analizy Jakości
dr inż.	Ewa	Biazik	laboratorium	713680282	ewa.biazik@ue.wroc.pl		205 H	Katedra Analizy Jakości
mgr	Agnieszka	Piekara	laboratorium	713680514	agnieszka.piekara@ue.wroc.pl		208H	Katedra Analizy Jakości