

Przedmiot:	Jakość surowców i produktów spożywczych				Kod:
Kierunek:	Turystyka i rekreacja				Rok/Semestr: 3/6
Specjalność:	wszystkie				Tryby: S/NS
Liczba godzin / semestr: 15/12					Punkty ECTS: 4
Wykłady: 15/8	Ćwiczenia:	Laboratoria:	Projekty: 0/4	Seminaria:	

1. Wykładowcy:

Kierownik przedmiotu:

dr inż. Beata Mikołajczak

e-mail: beata.mikolajczak@wshig.poznan.pl

Prowadzący:

dr hab. Halina Wiśniewska

e-mail: halina.wisniewska@wshig.poznan.pl

dr inż. Bożena Grześ

e-mail: bozena.grzes@wshig.poznan.pl

dr inż. Beata Mikołajczak

e-mail: beata.mikolajczak@wshig.poznan.pl

2. Katedra: Katedra Hotelarstwa i Gastronomii

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

Kierownik: prof. dr hab. Edward Kamiński

e-mail: kaminski@wshig.poznan.pl

3. Rodzaj przedmiotu:

obowiązkowy

4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu):

przedmiot z grupy treści kierunkowych

5. Wymagania wstępne i dodatkowe:

Przedmioty wprowadzające: „Żywnienie człowieka”, „Towaroznawstwo” „Technologia produkcji potraw” oraz „Produkcja roślinna i zwierzęca” realizowane na I, II i III roku studiów I stopnia. Studenci powinni posiadać umiejętność charakteryzowania surowców wykorzystywanych przy produkcji wyrobów gotowych przemysłu spożywczego. Są odpowiednio przygotowani do poszerzenia wiedzy na wykładach dotyczących zagadnień związanych z jakością żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz czynnikami, które mogą ją kształtować.

6. Cel przedmiotu:

Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu definicji i podstawowej wiedzy z zakresu jakości żywności.

Przedstawienie składu chemicznego i wartości odżywczej wybranych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

Zapoznanie z produktami rolnictwa konwencjonalnego i ekologicznego.

Podkreślenie znaczenia składników żywności w kształtowaniu jej jakości.

Zwrócenie uwagi na umiejętność oceny według określonych wymagań jakościowych dla omawianych grup surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

7. Efekty kształcenia:

Wiedza:

1. Definiowanie i rozumienie podstawowych pojęć z zakresu jakości żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
2. Poznanie zasad rolnictwa ekologicznego jako systemu gospodarowania, pozwalającego produkować surowce wysokiej jakości.
3. Analizowanie wpływu niewłaściwego przechowywania na porażenie roślin przez grzyby patogeniczne.
4. Poznanie składu chemicznego i wartości odżywczej wybranych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
5. Identyfikacja oraz zrozumienie oddziaływania czynników kształtujących jakość żywności.
6. Znajomość wymagań jakościowych dla omawianych grup surowców i produktów zwierzęcych.

Umiejętności:

1. Definiowanie jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
2. Ocena według wymagań jakościowych omawianych grup surowców i wyrobów gotowych.
3. Umiejętność praktycznego wykorzystania wiedzy dotyczącej zagadnień jakości żywności.

Inne kompetencje (personalne i społeczne):

1. Umiejętność wyrażania sądów i ocen w zakresie problematyki jakości produktów roślinnych i zwierzęcych.
2. Prezentowanie w mowie i /lub piśmie wybranych zagadnień z zakresu czynników wpływających na jakość produktów roślinnych i zwierzęcych
3. Interpretowanie informacji zawartych na etykietach opakowań żywności.
4. Aktywna postawa świadomego konsumenta żywności.

8. Metody dydaktyczne:

wykłady połączone z dyskusją dydaktyczną, prezentacje multimedialne

9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:

- obecność na wykładach i aktywność w dyskusji dydaktycznej
- egzamin pisemny w formie testu
- projekty z tematyki roślinnej i zwierzęcej na studiach NS

10. Elementy składowe oceny końcowej:

zaliczenie przedmiotu: obecność na wykładach i aktywność w dyskusji dydaktycznej – 20%, egzamin pisemny w formie testu – 80%
zaliczenie projektu: z tematyki roślinnej – 50% i z tematyki zwierzęcej – 50 %

11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:

godziny kontaktowe – wykład	- studia S – 15 godz., studia NS – 8 godz.,
czas na lektury i napisanie projektu	studia NS – 12 godz.,
czas na przygotowanie się do egzaminu –	studia S – 20 godz., studia NS – 15 godz.,
razem	studia S – 35 godz., studia NS – 35 godz.

12. Treści merytoryczne przedmiotu:

Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego

1. Skład chemiczny i wartość odżywcza surowców pochodzenia roślinnego.
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**
2. Czynniki wpływające na obniżenie wartości produktów rolnych.
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**
3. Produkty rolnictwa ekologicznego.
- prowadzący **dr hab. Halina Wiśniewska**

Charakterystyka surowców pochodzenia zwierzęcego

4. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa, budowa mięśni szkieletowych, klasyfikacja białek mięśniowych.
- prowadzący **dr inż. Bożena Grześ**
5. Pozyskiwanie surowca mięsnego na cele kulinarne (rozbiory kulinarne tusz zwierząt rzeźnych i tuszek drobiowych, klasyfikacja i wykorzystanie podrobów, wady mięsa – rodzaje, identyfikacja i zabiegi uszlachetniające).
- prowadzący **dr inż. Bożena Grześ**
6. Ocena instrumentalna i sensoryczna jakości jaj i przetworów jajczarskich.
- prowadzący **dr inż. Beata Mikołajczak**
7. Systematyka wyrobów mięsnych – klasyfikacja, wymagania jakościowe.
- prowadzący **dr inż. Beata Mikołajczak**

13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:

Literatura obowiązkowa:

1. Chelkowski J. Mikotoksyny i grzyby toksynotwórcze, jako istotny wskaźnik jakości żywności i pasz, <http://cropnet.pl>
2. Gąsiorowski H. 2004. Pszenica chemia i technologia. Państwowe Wydawnictwo rolnicze i leśne – Poznań 2004.
3. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Warszawa 2007.
4. „Zwierzęta rzeźne i mięso – Ocena i higiena” pod redakcją E. K. Prosta, Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin, 2006.
5. „Towaroznawstwo produktów spożywczych”. Praca zbiorowa pod redakcją E. Flaczyk, D. Góreckiej, J. Korczaka. Wydawnictwo AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 2006.
6. „Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie”. Praca zbiorowa pod redakcją Z. Litwińczuka. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa, 2004.
7. Sikorski Z.E. „Charakterystyka morskich surowców żywnościowych” Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa, 2004

8. „Białka w żywności i żywieniu”. Praca zbiorowa pod redakcją J. Gawęckiego. Wydawnictwo Akademii Rolniczej im. Augusta Cieszkowskiego w Poznaniu, Poznań, 2003
9. „Prawda o tłuszczach”. Praca zbiorowa pod redakcją prof. J. Gawęckiego. Wydawca: Instytut Danone – Fundacja Promocji Zdrowego Żywienia, Warszawa, 1997.

Literatura uzupełniająca:

10. Flis K., Konaszewska W. 1997. Podstawy żywienia człowieka
11. PN-65/A-82000 – Mięso i podroby zwierząt rzeźnych. Wspólne wymagania i badania.
12. PN-86/A-82002 Wieprzowina. Części zasadnicze.
13. PN-88/A-82003 Wołowina. Części zasadnicze.
14. PN-A/82014: 1997 Mięso i przetwory mięsne. Mięso i kości do produkcji przetworów z mięsa rozdrobnionego.

14. Język wykładowy:

język polski

15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu

nie przewiduje się